BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

4. N. 357.

Oec. ~~1139~~ 3 a

Oeconomica. Plantar. oeconom. et hortens. cultura. 277.

~~Oec. agr. N. 349.~~

R

Abercrombie (J.

Vollſtändige
Anleitung
zur
Wartung
aller in Europa bekannten
Küchengartengewächſe,
aus dem Engliſchen
neu überſezt, und mit botaniſchen und practiſchen
Anmerkungen erläutert

von

Franz Hermann Heinrich Lueder,
Superintendenten zu Dannenberg im Fürſtenthum Lüneburg,
der Zelliſchen Landwirthſchaftsgeſellſchaft Mitgliede, auch der
öconom. Geſellſch. zu Bern, und der Geſellſch. Natur-
forſchender Freunde zu Berlin Ehrenmitgliede.

Mit Kupfern.

Mit Königl. Preußiſchem allergnädigſtem Privilegio.

Lübeck, 1780.
bey Chriſtian Gottfried Donatius.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Rem ſupervacaneam minime nec ingratam nos adgreſſuros fore arbitramur, ſi plantas proponere conemur, quas hortus culinae ſibi vindicat. — — — — et quae cultae fuerint, et inprimis quae de novo coli debere videantur plantae, paucis dicetur. *Linn. Amoen. Acad. VII. 19. 20.*

AVERTISSEMENT.

Nachdem die, dem Subſcribenten-Verzeichniſſe zu der Anleitung zur Wartung der Küchengarten-Gewächſe aus dem Engliſchen, angehängte Nachricht, warum ich mit der Herausgabe des Miller nicht weiter fortfahren würde, abgedruckt worden, habe ich aus London ein ganz neues, vollſtändiges und überaus lehrreiches Buch über den Obſt- und Frucht-Garten erhalten, welches den Titel hat: *The British Fruit-Gardener, and Art of Pruning — by John Abercrombie. Lond.* 1779. 346 Seiten in 8vo. d. i. Der Brittiſche Obſt- und Frucht-Gärtner, und die Kunſt des Baumſchnittes. Dieſes Buch enthält folgende, nicht aus Mawe und Abercrombie Gardeners Dictionary etwa nur beſonders abgedruckte, ſondern ganz neu ausgearbeitete, und ungleich vollſtändiger, als in dem Dictionary abgehandelte Vier und Zwanzig Artikel: Apfelbaum, Apricoſenbaum, Berberitzenſtaude, Birnbaum, Brügnons oder glatte Pfirſchen, Darmbeeren- oder Elsbeerenbaum, Feigenbaum, Haſelnuß- und Lambertsnußſtrauch, Himbeerenſtrauch, Hollunder, Johannisbeerſtrauch, Kaſtanienbaum, Kirſchenbaum, Kriechen, Mandelbaum, Maulbeerbaum, Miſpelbaum, Pfirſchenbaum, Pflaumbaum, Quittenbaum, Spierlingsbaum, Stachelbeerſtrauch, Wallnußbaum und Weinſtock; und folglich die ſämmtlicheu auch in Teutſchland in freyer Luft fortkommenden Obſt- und Fruchtarten, nebſt den beſten jetzt in England vorhandenen Sorten einer jeden Art, — alles ſo lehrreich behandelt, daß ſich auch Ungeübte ohne Hülfe eines Gärtners daraus belehren, und beſonders die Kunſt des Baumſchnittes daraus gründlich lernen können.

Nach den, wegen der Fortſetzung der angefangenen Bearbeitung des Millers, mir angeehrten häufigen Anforderungen zu urtheilen, darf ſich eine teutſche Ausgabe des vorgenannten Buches, wenn ſie nicht blos nach den Engliſchen Wörterbüchern, ſondern ſo ausgearbeitet wird, wie ihr Verfaſſer geſchrieben haben müßte, wenn er in teutſcher Sprache geſchrieben hätte, den Beyfall der Gartenfreunde verſprechen. Und da ich die Millerſche Arbeit nicht fortſetzen kann, ſo biete ich den Gartenfreunden eine ſolche teutſche Ausgabe deſſelben, welche ich zugleich aus den ſchon vorher herausgekommenen Gartenſchriften des Herrn Abercrombie noch vollſtändiger machen werde, — als einen zu dem von den Küchengarten-Gewächſen handelnden Theile ſich ſchickenden zweyten Theil — unter folgenden Titel an:

Vollſtändige Anleitung zur Erziehung und Wartung aller in Teutſchland in freyer Luft zu ziehenden Obſt- und Frucht-Bäume und Sträucher, aus den Schriften des Engländers Joh. Abercrombie überſetzt.

Der erſte Abſchnitt ſoll aus dem nun vermuthlich in London ſchon völlig abgedruckten Gardeners Pocket Dictionary des Abercrombie, ſonſt aber aus Mawe und Abercrombie Gardeners Dictionary, Lond. 1778. einige allgemeine Artikel zu einer Einleitung enthalten, z. E. Obſtgarten, Pfropfen, Oculiren ꝛc. Der zweyte Abſchnitt ſoll das, was in Abercrombie Gardeners Kalender, Lond. 1779. 8te Auflage für den Obſtgarten enthalten iſt, in einem Auszuge, und alſo einen kurzen Obſt- und Fruchtgärtnercalender enthalten. Der dritte Abſchnitt endlich ſoll die Anleitung ſelbſt zur Erziehung, Wartung und Beſchneidung der in Teutſchland in freyer Luft zu ziehenden Vier und Zwanzig Arten von Obſt und Früchten erhalten, und eine Ueberſetzung des zuvorgenannten neuen British Fruit-Gardeners des Abercrombie ſeyn, wozu noch aus dem Dictionary der hier übergangene Artikel große Hanebuttenroſe kommen wird.

Obgleich das Buch eine ganz vollſtändige Anleitung zum Obſtgarten enthalten wird, kann ich doch beynahe zuverläßig verſprechen, daß es in eben dem gr. 8. Format, wie die Küchengartengewächſe, etwa 1 Alphabeth, wenigſtens nicht über 1½ Alphabeth ſtark, und an Bogenzahl eher geringer, als ſtärker werden werde; gleichwie es auch durch keine Kupferſtiche vertheuret werden wird.

Der Buchhändler Herr Donatius in Lübeck, als der Verleger deſſelben, bietet das Alphabeth zu 18 gGr. in Golde, oder zu 2 Mk. Lübſch an, und erſucht diejenigen Herren, welche ſich mit der Collection auf die Küchengartengewächſe ſo gewogentlich beſchäftigt haben, auch auf dieſes Buch gefälligſt eine Collection zur Subſcription anzunehmen, und ihn die Namen und den Caracter der Herrn Subſcribenten auf Johannis dieſes Jahrs zu überſchreiben. Er erbietet ſich jedes dreyzehende Exemplar frey zu geben, und hoffet das Buch noch vor Ablauf dieſes Jahres, und zwar franco Lüneburg, Celle, Hannover, Hamburg, Braunſchweig, Leipzig, Erfurt, Nürnberg, zu liefern.

Dannenburg den 11. März 1780.

F. H. H. Lueder.

Vorrede.

Der vor einigen Jahren verſtorbene gelehrte Engländer PHILIP MILLER, Gärtner der *Londner* Apothekergeſellſchaft zu *Chelſea*, der Königl. Societät der Wiſſenſchaften in *London*, und der botaniſchen Academie zu *Florenz* Mitglied, iſt nicht nur, wie der gelehrte Verfaſſer des Hausvaters urtheilet, das Oberhaupt von allen Gärtnern dieſes Jahrhunderts, ſondern ich getraue mir ſo gar, ihn das Oberhaupt von allen Gärtnern, die je vor ihm gelebt haben, zu nennen. Sein großes Gärtnerlexicon hat in der einige Jahre vor ſeinem Tode herausgekommenen achten und letzten Auflage den Titel: *The Gardeners Dictionary*, containing the beſt and neweſt Methods of Cultivating and Improving the *Kitchen*, *Fruit*, *Flower Garden* and *Nurſery*; as alſo for performing the practical Parts of *Agriculture*: Including the Management of *Vinegards*, with the Methods of making and preſerving *Wine*, --- Together with Directions for pro-

propagating and improving from real Practice & Experience, all Sorts of *Timber Trees*. The *Eight Edition*, reviſed and altered to the lateſt Syſtem of Botany – – with Copper-Plates – – by *Phil. Miller* – – Lond. 1768. 14 Alphab. 15 Bogen in gr. Fol. Und die kurz vor ſeinem Tode gedruckte 16te Auflage ſeines vortreflichen Gärtnercalenders hat den Titel: *The Gardeners Kalendar*; Directing the neceſſary Works to be done every Month in the *Kitchen*, *Fruit*, and *Pleaſure-Gardens*, as alſo in the *Conſervatory* and *Nurſery*: – – – – by *Phil. Miller*. – – The 16th Edition, with a Liſte of *Medicinal-Plants* – – To which is prefixed a ſhort Introduction to the *Science of Botany*, illuſtrated with Copper-Plates. Lond. 1775. 13½ Bogen in gr. 12. Aus dieſen beyden Büchern lege ich den Gartenfreunden jetzt eine von mir neu ausgearbeitete, und mit botaniſchen und practiſchen Anmerkungen verſehene Ueberſetzung derjenigen Artikel vor, welche den Küchengarten betreffen. Die Einrichtung derſelben iſt folgende:

Der erſte Abſchnitt, von S. 1–92, enthält einige den Küchengarten betreffende allgemeine Artikel, deren Inhalt S. 3. angezeigt iſt. Der zweyte Abſchnitt, von S. 93–240, enthält einen aus dem Millerſchen Gärtnercalender genommenen Küchengärtnercalender, welchen ich, um den Leſer eine jede Gartenarbeit durch mehr Monathe überſchauen zu laſſen, und aus einem in den an-

dern

dern verweiſen zu können, in Paragraphen eingetheilet habe. Der dritte Abſchnitt, von S. 241 bis zu Ende, enthält die Anleitung zur Wartung einer jeden einzelnen in Europa bekannten Küchengartenpflanze.

Der Text im erſten und dritten Abſchnitt iſt zwar eigentlich aus der Ausgabe des Gärtnerlexicons von 1768 genommen. Weil aber Miller in der noch bey ſeinem Leben gedruckten 6ten Auflage ſeines Abridgement of the Gardeners Dictionary, Lond. 1771, 5 Alphab. gr. 4. manches geändert und verbeſſert hat, ſo habe ich dergleichen Verbeſſerungen jede an ihren Ort eingerückt, und wo im Dictionary und im Abridgement verſchiedene Leſearten vorkommen, diejenige Leſeart, welche mir die beſte zu ſeyn ſchien, in den Text geſetzt, die andere aber unter demſelben in einer Note hinzugefüget. — Was im Text in viereckte Klammern geſchloſſen iſt, ſind entweder Zuſätze aus dem Abridgement, (und dann iſt ſolches, wie z. E. pag. 19 angezeigt;) oder es ſind Einrückungen aus einem andern Artikel des Dictionary, in welchem eben daſſelbe geſagt wird. In dieſem letztern Fall ſind beyde Artikel in einem zuſammen geſchmolzen; z. E. pag. 33. und folg. iſt der Text ſelbſt aus dem Artikel Hot beds, das in Klammern eingeſchloſſene aber aus dem Artikel Tan. — Der Text ſelbſt iſt in §§ eingetheilet, und jeder § mit einer Ueberſchrift verſehen, damit man, beſonders in weitläuftigen Artikeln, theils das, über welches man nachleſen will, deſto

leichter finden könne, und theils, damit ich, wo es nöthig, deſto bequemer auf andere Artikel verweiſen könnte. — Damit Leſer, welchen es gefällig mögte, dieſe teutſche Ausgabe mit der Urſchrift zu vergleichen, die Stellen in dieſer deſto leichter auffinden können, habe ich in der Einleitung bey jedem § den Artikel derſelben in einer Note angeführet; z. E. § 1. 2. ſind aus dem Artikel Gardens, § 3 aus dem Artikel Kitchen-Garden, u. ſ. w. Wenn man aber über die im dritten Abſchnitt vorkommenden Pflanzen in der Urſchrift nachſchlagen will, muß die Pflanze in derſelben unter der Benennung aufgeſucht werden, welche in der Ueberſchrift eines Artikels als die Millerſche Benennung angeführet iſt; z. E. pag. 353 Cartoffel nicht unter Solanum, ſondern unter Lycoperſicon, deſſen ſiebende Art ſie iſt. — Wenn die Ueberſchrift eines Artikels nur einen Abſatz, und zwar ohne Klammern ausmacht, wie z. E. pag. 350 bey Cardone, ſo iſt ſie ganz aus dem Miller, und von mir nur die Benennungen der Pflanze in andern Sprachen hinzugeſetzt. Wenn ſie aber zween oder mehr Abſätze ausmacht, ſo iſt der erſte von mir hinzugeſetzt, der folgende aber, wie z. E. pag. 279 bey Angelick, oder die übrigen, wie z. E. pag. 385 bey Erbſe aus Miller. Wenn in derſelben etwas in viereckte Klammern eingeſchloſſen iſt, wie z. E. die Linn. Benennungen der Erbſen, pag. 385, ſo iſt ſolches von mir hinzugeſetzt. Wenn in einer Ueberſchrift alles botaniſche eingeſchloſſen, und alſo alles von mir hinzugeſetzt iſt,

ſo

ſo iſt es ein Zeichen, daß Miller von ſolcher Pflanze unter keinem botaniſchen Titel handle, ſondern daß ein ſolcher Artikel in der Urſchrift unter dem hinzugeſetzten Engl. Namen geſucht werden müſſe; z. E. der Artikel Champignon, pag. 361, iſt unter Muſhroom zu ſuchen. — Einige Artikel, welche Miller in die ganz umgearbeitete achte Aufl. überzutragen vergeſſen hat, z. E. Körbel, Maſtichkraut rc. habe ich aus der erſten Ausgabe von 1731, und einige ganz fehlende, nemlich Kohlrabi unter der Erde und Saladkräuter aus Mawe Dict. genommen; habe aber jedesmal angezeiget, woher ich ſie genommen.

Die Ueberſetzung habe ich mich nach jener Vorſchrift des Cicero zu machen beſtrebet: Non converti ut interpres ſed ut orator, ſententiis iisdem & earum formis tamquam figuris, verbis ad noſtram conſuetudinem aptis; in quibus non verbum pro verbo neceſſe habui reddere, ſed genus omnium verborum vimque ſervavi: non enim ea me annumerare lectori putavi oportere, ſed tamquam appendere. *Cic. de Orat. 14.* Ich habe alſo den Leſern die Worte der Urſchrift nicht zugezählet, ſondern mich befliſſen, alles ſo auszudrücken, wie es in der Gartenſprache ausgedruckt werden muß, und mich derjenigen Gartenſprache bedienet, der ich mich in den drey Theilen der Küchengartenbriefe bedienet habe, und welche von denen, welche ihre Gärten nach denſelben beſtellen, hinreichend ver-

ſtändlich geſunden ſeyn ſoll. — Jeder Pflanze, welche in den Küchengartenbriefen mit vorkömmt, habe ich den teutſchen Hauptnamen gegeben, welchen ich derſelben in dieſen nicht von ohngefähr, ſondern aus hoffentlich richtigen Gründen gegeben habe. Solchen Pflanzen, welche in dieſen nicht vorkommen, habe ich den Namen gegeben, welchen ſie bereits in bewährten Gartenbüchern führen; und denen, welche überall noch keinen teutſchen Namen haben, habe ich einen meiner Meinung nach adäquaten Namen gegeben. — Um das Buch denen, welche manche Pflanzen *unter* dem von mir gewählten Hauptnamen *nicht* kennen, brauchbar zu machen, habe ich die übrigen gewöhnlichen Provinzialnamen derſelben, und außer den im Miller vorkommenden Engliſchen, auch aus den franzöſiſchen Gartenbüchern die Franzöſiſchen, aus Linn. Amoenit. Acad. die Schwediſchen, aus Sim. Pauli Quadripartit. Botanic. Argentor. 1667, die Däniſchen, und aus dem Tabern. die Holländiſchen Namen der Pflanzen hinzugefügt.

Ehe ich die Ueberſetzung eines Artikels niederſchrieb, bemühete ich mich zuvor, den Sinn deſſelben richtig einzuſehen, und dann ſchrieb ich alles ſo nieder, daß ich mir die gewiſſe Hoffnung mache, meine Leſer ſollen alles deutlich finden, und nicht erſt lange über den richtigen Sinn räthſeln dürfen. Wenn ich aber, aller Bemühung ohngeachtet, den Sinn der Urſchrift in einer oder der andern Stelle nicht mit zuverläßiger Gewißheit treffen können,

ſo habe ich mich nicht geſchämet, ſolches unter dem Text freymüthig anzuzeigen. — Solche Stellen, welche ich, aus Mangel hinreichender engliſcher Provinzialkenntniſſe, nicht völlig richtig auszudrücken wußte, z. E. pag. 35. a load or two, habe ich ſo gegeben, daß der Sinn wenigſtens nicht gänzlich verfehlet ſeyn wird. — Wenn ich etwas gar nicht verſtehen konnte, z. E. pag. 79. das Wort Wrecks, oder p. 19. the duſt taken from the great roads, ſo habe ich ſolches unter dem Text angezeigt. — Einige Stellen habe ich erſt bey der Fortſetzung der Ausarbeitung recht verſtehen gelernet, z. E. die **Anweiſung, wie der Winterendivien in England in den Wintermonathen gebleicht werde**; eine Anweiſung, welche ich nie würde verſtehen gelernet haben, wenn ich ſie nicht endlich noch aus andern engliſchen Gartenbüchern verſtehen gelernet hätte; und welche, nebſt manchen andern, z. E. im Artikel **Artiſchocken §. 3. 4. Blumenkohl §. 5. Spargel §. 7.** und dgl. niemand recht lehrreich und verſtändlich in eine andere Sprache übertragen kann, wer nicht zugleich Kenntniſſe vom Gartenbau hat, und nicht noch manche andere engliſche Gartenbücher beſitzt, in welchen dieſer oder jener Handgriff umſtändlicher beſchrieben iſt. Unter dem ſpäter ausgearbeiteten Artikel Winterendivien habe ich alſo die zuvorgedachte Anweiſung dazu zwar richtig überſetzt; in den Gärtencalender aber, welcher bereits abgedruckt war, ehe ich die dabey zu beobachtenden Handgriffe, welche Miller nicht um-

umſtändlich genug beſchreibt, recht wußte, haben ſich in dieſem Punct einige Fehler eingeſchlichen. Ich zeige dieſe und mehr ſolche Fehler in den am Ende angehängten Verbeſſerungen an; und wenn man ſich die Mühe nehmen wird, ſolche Verbeſſerungen an ihren Ort einzutragen, ſo wird der Fehler gehoben, und alles deutlich ſeyn.

Die Ueberſetzung gehet nicht allezeit von Satz zu Satz. Viele Artikel in der Urſchrift, z. E. pag. 416. die Anweiſung, Erdbeeren zu treiben, ſind, nach Millers eigenem Geſtändniß, von andern aufgeſetzt, — welche die Sache nicht allezeit ordentlich genug vorzutragen wußten. In dieſem Fall konnte ich, wenn die Ueberſetzung nicht buntſcheckig werden ſollte, nicht von Satz zu Satz überſetzen, ſondern mußte manches in eine andere Ordnung bringen. Selbſt bey ſolchen Artikeln, welche nach der Aehnlichkeit der Schreibart von Millers Feder waren, habe ich die Sache oft in eine andere Ordnung zu bringen nöthig gefunden. — Oft habe ich auch etwas weggelaſſen, weil ſolches in der Urſchrift zweymal geſagt war. Wo ich aber dergleichen etwas des Zuſammenhanges wegen nicht weglaſſen konnte, z. E. bey Gurken §. 4. habe ich es unter dem Text angezeigt.

Miller handelt alle Arten einer Pflanzengattung unter einem gemeinſchaftlichen botaniſchen Titel ab, z. E. alle Arten von Kohl unter dem Gattungsnamen *Braſſica*. Wenn er nun allezeit von jeder beſondern Art einer Gattung nach der Reihe handelte, wie er ſonſt gewöhnlich zu thun pflegt,

pflegt, ſo wäre dieſe botaniſche Ordnung bey denen, welche keine botaniſche Kenntniſſe haben, der Deutlichkeit im geringſten nicht nachtheilig. Er wirft aber vieles oft ſolchergeſtalt durch einander, und benennet die Art, von welcher die Rede iſt, nicht allezeit nach ihrer Nummer, ſondern oft mit ſolchen engliſchen Namen, welche man in der Claßification vergeblich ſucht, und wenn man die engliſchen Namen der Pflanzen nicht kennet, ſo weiß man dann nicht, welche Art gemeinet werde. Mit dem Artikel *Braſſica* hat es dieſe Beſchaffenheit vorzüglich. Ich habe denſelben aus der vorhandnen teutſchen Ueberſetzung verſtehen zu lernen, mich ſechszehen Jahre lang vergeblich bemühet. Als ich endlich die Urſchrift bekam, fand ich zwar etwas mehr Licht; habe aber gleichwol ſo viel Mühe gehabt, denſelben recht verſtehen zu lernen, daß ich, um dieſes einzigen Artikels willen, beynahe mein ganzes Vorhaben der Ueberſetzung hätte aufgeben müſſen, wenn ich ihn nicht zuletzt bey unermüdet fortgeſetzter Nachforſchung durch Hülfe anderer Bücher, und durch den Anblick der aus engliſchen Saamen ſelbſt gezogenen Pflanzen, hätte verſtehen gelernet. Einer ſolchen Undeutlichkeit abzuhelfen, habe ich alles, was von einer jeden einzelnen Pflanzenart geſagt wird, zuſammengeleſen. Und da es für den größten Theil der Leſer bequemer iſt, wenn ſie eine Pflanze unter einem teutſchen Titel finden, habe ich z. E. aus dem Artikel *Braſſica* eilf Artikel gemacht, welche man nun nach der Ordnung des teutſchen Alphabeths

jeden

jeden an ſeiner Stelle findet, nemlich Blumenkohl, Brauner Kohl, Broccoli, Chineſiſcher Kohl, Kohlrabi über und unter der Erde, Rother Kohl, Savoyekohl, Schnittkohl, Weißer Kohl und Wirſing; aus dem Artikel *Apium* vier Artikel, Peterſilie, Peterſilienwurzel, Sellerie und Waſſereppich; und ſo in ähnlichen Fällen.

In den Text habe ich ſelten etwas eingeſchoben, was ich nicht, um beſſerer Ordnung willen, aus einer andern Stelle genommen, und dagegen dann in dieſer weggelaſſen hätte. Wenn es jedoch zuweilen nöthig war, etwas einzuſchieben, z. E. bey Kürbis §. 3. pag. 524. habe ich ſolches unter dem Text angezeiget.

Wenn ich etwas anders überſetzt habe, als es nach der Urſchrift lauten müßte, — z. E. pag. 25. habe ich *Catchfly* ſo überſetzt, als ob in der Urſchrift *Dwarf Lychnis* geleſen würde, — ſo habe ich mich darüber in einer Anmerkung gerechtfertiget.

Wenn im Text gelegentlich eine Pflanze vorkömmt, welche nicht unter die Küchenpflanzen gehöret, z. E. die Unkräuter pag. 153. ſo führt Miller ſolche nur mit ihrem Engl. Namen an, weil man, wenn man ſie unter demſelben nicht kennet, im Regiſter ſeines Dictionary aufſchlagen kann, welche Pflanze ſie botaniſch ſey. In dieſem meinem Buche aber wird nur von den wirklichen Küchenpflanzen gehandelt, und wenn ich alſo z. E. *Pimpernel* ſchlechthin durch Gauchheil hätte über-

überſetzen wollen, würde mancher Leſer nicht wiſſen, von welcher Pflanze die Rede ſey. In ſolchem Fall habe ich alſo eine Anmerkung hinzugefüget, in welcher ich den Engliſchen, und die andern teutſchen Namen derſelben, nebſt dem, was Miller von ihnen in ſeinem Dictionary ſagt, hinzugeſetzt habe. Daß einige wenige dieſer Anmerkungen aus einem Verſehen zweymal hergeſetzt ſind, z. E. Wicken pag. 74 und 400. wird gefälligſt entſchuldiget werden.

Wenn im Text in der Urſchrift etwas mangelt, was aus einem Gedächtnißfehler ausgelaſſen zu ſeyn ſcheinet, habe ich ſolches hinzugefügt und unter dem Text angezeiget, z. E. pag. 170. §. 14. — Wenn im Text etwas ſtehet, was meiner Meinung nach anders lauten ſollte, und alſo nun ſo geſetzt iſt, wie es mir lauten zu müſſen ſcheinet, z. E. pag. 170. §. 13. habe ich ſolches, um mich keinen ungegründeten Beurtheilungen blos zu ſtellen, gleichfalls angezeiget. — Wenn in der Urſchrift etwas zweydeutig iſt, z. E. ob die Verpflanzung des Blumenkohls pag. 181. §. 7. nur eine vorläufige, oder ſchon eine förmliche Verpflanzung ſeyn ſolle, habe ich die Zweydeutigkeit durch einen eingeſchobenen Zuſatz gehoben. — Wenn ein Engl. Pflanzenname zwo verſchiedene Pflanzen zugleich anzeiget, habe ich, nachdem es die Sache nun erforderte, entweder nur eine, oder beyde Pflanzen genannt. Z. E. *Savoyes* in der mehrern Zahl, ohne den Zuſatz yellow, gelb, und green, grün, bedeutet allezeit beydes Savoyekohl,

Belehrung, von welcher ich bey Gelegenheit dankbarlich Gebrauch machen werde.

Was die Pflanzen ſelbſt betrifft, welche in dieſem Buche als Küchengartenpflanzen vorkommen, ſo mußte ich, nach der Abſicht deſſelben, da es ein vollſtändiges Küchengartenbuch ſeyn ſollte, und für alle in ganz Europa bekannte Küchengartengewächſe beſtimmet war, ungleich mehr Pflanzen in daſſelbe aufnehmen, als in dem Theile von Teutſchland, in welchem ich ſchreibe, in Niederſachſen, üblich ſind. Ich gebrauche mich inzwiſchen hier darüber nicht beſonders zu rechtfertigen, weil man nicht nur aus dem Regiſter zu dem Küchengärtnercalender pag. 234. ſehen kann, daß viele derſelben in England in den Küchengärten gezogen werden; ſondern weil man auch bey einigen derſelbtn aus dem, was Miller von ihnen ſagt, ſiehet, daß ſie in manchen Ländern zu den Küchengartenpflanzen gerechnet werden, oder doch mit Nutzen eingeführet werden könnten; und endlich, weil ich auch bey denen, welche Miller nicht dazu rechnet, und dennoch von mir mit aufgenommen ſind, die Urſach davon in einer Anmerkung angezeigt habe. Bey dem Anfang der Ausarbeitung des Buches war es nur eine ganz mäßige Anzahl von Pflanzen, deren Wartung ich nach Miller beſchreiben wollte. Bey der Fortſetzung der Arbeit fanden ſich aber immer mehrere, welche ich mich, um ein vollſtändiges Buch zu liefern, nicht getrauete zu übergehen. Ich will mir auch lieber den Vorwurf machen laſſen, daß ich zu viel Pflanzen aufgenommen,

genommen, als den Tadel verdienen, daß man in einem ſogenannten **vollſtändigen** Küchengartenbuche nach manchen Pflanzen vergeblich ſuche. Inzwiſchen ſuche man in dieſem Buche auch nicht alle und jede eßbare Pflanzen. Es gibt eine große Anzahl derſelben, welche zu Gemüſen, zum Einmachen, zum Salad u. ſ. w. genutzt werden können; die aber entweder in hinreichender Menge wild wachſen, und alſo in ſolchen Gegenden im Garten nicht gezogen zu werden gebrauchen, oder doch deſſen nicht würdig ſind, oder im Garten beynahe gar nicht gezogen werden können. Um zu beweiſen, daß ich meine Aufmerkſamkeit allerdings auf dieſelben gerichtet, und ſie mit auf die Wahl geſetzt habe, will ich einige derſelben nennen. Z. E. Salicornia herbacea Europaea, *Linn.* oder Salic. Fruticoſa, *Mill.* (Europäiſcher krautartiger Glasſchmalz, *Diet.*) Salic. perennis, *Mill.* welche in England, wie Meerfenchel, eingemacht werden; Veronica Beccabunga, *Linn.* (Bachbungen, *Diet.*) Primula Veris, *Linn.* (Frühlings-Schlüſſelblume, *Diet.*) welche im Frühjahr zum Salad gemiſcht werden; die Campanulae, oder Glockenblumen, welche faſt alle, nach Wurzeln und Blättern, eßbar ſind; Eryngium maritimum, *Linn.* (Meerſtrands-Mannstreu, *Diet.*) deſſen junge Schoßen wie Spargel gegeſſen werden können; Tulipa ſylveſtris, *Linn.* (Wilde Tulpe *Diet.*) deren gekochte Zwiebeln mit Butter und Pfeffer eine geſunde Speiſe ſind; Allium oleraceum, *Linn.* (kohlartiger Knoblauch.)

Lamium album und purpureum, *Linn.* (Weiße und Purpurfarbene Taubeneſſel, *Diet.*) deren junge Blätter im Frühjahr als ein Kohlgemüſe gegeſſen werden können; Epilobium anguſtifolium, *Linn.* (Schmalblättriger Weiderich *Diet.*) deſſen fingersdicke und 1 bis 2 Fuß lang unter der Erde liegenden Keimen ſehr wohlſchmeckend ſeyn ſollen; Sempervivum tectorum, *Linn.* (Dachhauslaub, *Diet.*) deſſen Blätter wie Portulac gebraucht werden können; und mehr dgl. welche man in des Ritter *Linne Amoenit. Acad. III.* 74. und folg. unter dem Titel *Plantae eſculentae* findet.

Zuletzt melde ich noch, daß die Herren *Johann & Matthias Kleſeker in Hamburg* erböthig ſind, die in Teutſchland noch nicht üblichen Arten und Spielarten mancher in dieſem Buche vorkommenden Küchenpflanzen auf Verlangen aus London zu verſchaffen; und mögen ſich alſo diejenigen Gartenfreunde, welche in England keine Bekanntſchaft haben, dieſerhalb an dieſelben wenden.

Dannenberg, den 2 Febr. 1780.

Verzeichniß

Verzeichniß
der in dieſem Buche abgekürzt angeführten Schriften.

Abridg. von 1771. *Millers* Abridgement of the Gardeners Dictionary. 6te Edit. Lond. 1771. gr. 4.

Ad. Adverſaria nova Stirpium, auctoribus Petr. *Pena* & Matth. de *Lobel*. Lond. 1571. Fol.

Amm. Ruth. Jo. *Amman* Stirpes rariores Ruthenicae. Petrop. 1739. 4.

Ang. Ludov. *Anguillara* de Simplicibus, cum notis Caſp. Bauhini. Baſ. 1593. 8.

Ann. Champ. *Année Champêtre*, qui traite de ce qu'il convient de faire chaque mois dans le Potager. Lauſanne 1770. 8. 3 Vol.

Ausg. von 1731. *Millers* Gardeners Dictionary. Lond. 1731. Fol.

Ausg. von 1768. daſſelbe, 8te Auflage. Lond. 1768. gr. Fol.

Bauh. Pin. Caſp. *Bauhini* Pinax Theatri Botanici. Baſil. 1671. 4.

Bauh. Prodr. Caſp. *Bauhini* Prodromus Theatri Botanici. Baſil. 1671. 4.

Bauh. Hiſt. Jo. *Bauhini* Hiſtoria Plantarum. Ebrod. 1650. Fol. Vol. 3.

Berl. Beytr. Berliner Beyträge zur Landwirthſchaft. zweyter Band. 1775. gr. 8.

Blackwell. Eliſ. *Blackwell* Herbarium Blackwellianum. Lond. 1750. Fol.

Boerh. Ind. Herm. *Boerhave* Index alter Plantarum, quae in Horto Acad. Lugd. Batav. aluntur. Lugd. Batavor. 1720. 4.

Buxb. cent. Jo. Chriſt. *Buxbaum* Plantarum minus cognitarum Centuria. 1. 2. 3. 4. Petrop. 1728. 4.

C. B vid. *Bauh. Pin.*

Cam. Epit. Joach. *Camerarii* de Plantis Epitome &c. Frf. 1586. 4.

Cluſ. hiſt. Carol. *Cluſii* rariorum Plantarum hiſtoria. Antverp. 1601. Fol.

de *Combe*, vid. *Ecole.*

Dalechamp. Hiſt. Jac. *Dalechampe* Hiſtoria generalis Plantarum. Lugd. 1586. Fol.

Dicks Gard. Dict. John *Dicks* New Gardeners Dictionary, or Whole Art of Gardening. Lond. 1771. Fol.

Diet. Carl Friedr. *Dieterichs* Pflanzenreich. 2 Th. Leipz. 1775. 8.

Dod. pempt. Remb. *Dodonaei* Stirpium Hiſtoriae Pemptedes ſex, ſeu Libri XX. Antverp. 1583 u. 1612. Fol.

Ecol. Ecole du Jardin Potager. Tom. I. II. Paris 1770. gr. 12.

Elsh. Jo. Siegm. *Elsholzens* neu angelegter Gartenbau. Vierter Druck. Leipz. 1715. Fol.

Flor. Bat. Paul. *Hermann* Flora Lugduno-Batava. Lugd. 1690. 8.

Flor. Lapp. *Linnaei* Flora Lapponica. Amſtel. 1737. 8.

Flor. Suec. *Linnaei* Flora Suecica. Holm. 1755. 8.

Gard. Kal. *Millers* Gardeners Kalendar. 16th Edition. Lond. 1775. gr. 12.

Ger. Emac. *Gerhardi* Hiſtoria emaculata & aucta à Thom. *Jonſono.* Lond. 1633. Fol.

Geſn. *Geſneri* Hiſtoria Plantarum. Norib. 1759. Fol.

Gled. D. Jo. Gottl. *Gleditſch* Verzeichniß der gewöhnlichſten Arzeneygewächſe. Berl. 1769. 8.

Gmel.

Gmel. Jo. Georg. *Gmelin* Flora Sibirica. Petrop. 2 Vol. 1747. 4.
Gouan. Monſp. *Gouan* Hortus Regius Monſpelienſis. Monſpel. 1762. 8.
Gron. Virg. Jo. Fr. *Gronovii* Flora Virginica. Lugd. 1739. 8.
Grotj. Cal. perp. Joh. Aug. *Grotjan* Land- und Gartencalender. Th. 1-6. Gotha. 1765-1772. gr. 8.
H. A. Jo. *Commelini* Hortus Amſtelodamenſis. Amſtel. 1689. 12.
H. R. P. Hortus Regius Pariſienſis. Paris 1665. Fol.
Hall. opuſc. botan. Albr. *Halleri* Opuſcula Botanica. Gott. 1749. 8.
Hartm. Jo. Jac. *Hartmanns* neue Gartenerforſchung. Th. 1. 2. 3. Erf. 1761. 8.
Hausv. Der Hausvater. Th. 3 und 5. Hannov. 1768. 1770. gr. 8.
Hiſt. Ox. vid. *Moriſ. hiſt.*
Hort. Cliff. *Linnaei* Hortus Cliffortianus. Amſtel. 1737. Fol.
Hort. Elth. Jo. Jac. *Dillenii* Hortus Elthamenſis. Lond. 1732. Fol.
Hort. R. Blaeſ. Rob. *Moriſon* Hortus Regius Bleſenſis. Pariſ. 1655. Fol. Lond. 1669. 8.
Hort. Upſ. *Linnaei* Hortus Upſalienſis. Holm. 1748. 8.
Hudſon. Angl. Guil. *Hudſon* Flora Anglica. Lond. 1762.
J. B. oder *Jo. Baub.* vid. *Bauh. hiſt.*
Jard. Fr. Le Jardinier François. 8me Edit. Paris 1665. 12.
It. W-gotb. *Linnaei* Iter Weſtrogothicum. Holm. 1747. 8.
Juſſ. Bern. *Juſſieu* in den Memoires de l'Acad. des Sciences à Paris.
Krauſe. Chriſtian Ludw. *Krauſens* funfzigjähriger Erfahrungsmäßiger Unterricht von der Gärtnerey. Berl. 1773. gr. 8.

Küch. Gart. Br. F. H. H. *Lueder* Briefe über die Beſtellung eines Küchengartens. Th. 1. 3te Auflage. Hannov. 1778. Th. 2. 1776. Th. 3. 1779. 8.

Lemeri. Nic. *Lemeri* Traité des drogues & ſimples. Paris 1698. 4. oder Dictionaire univerſel des Drogues. Paris 1733. 4.

Leyſ. hal. F. W. *Leyſer* Flora Halenſis. Hal. 1761. 8.

Linn. Sp. Pl. Carl. *Linnaei* Species Plantarum. Tom. I. II. Edit. 3. Vindob. 1764. gr. 8.

Linn. Am. Acad. *Linnaei* Amoenitates Academicae. Tom. I-VII. Holm. 1751-1769. gr. 8.

Lobel. Adverſ. *Lobelii* Nova Stirpium Adverſaria. Antverp. 1576. Fol.

Lobel. ic. *Lobelii* Icones Stirpium ſeu Plantarum. Antverp. 1581. 4.

Lobel. ſtirp. Matthias de *Lobel* Plantarum ſeu Stirpium hiſtoria. Antverp. 1576. Fol.

Loddiges. Catalogue of Plants and Seeds which are ſold by Conr. *Loddiges.* Verzeichniſs von Pflanzen und Saamen, welche um billige Preiſe zu haben ſind bey Conr. *Loddiges*, Pflanzſchulen-Gärtner und Saamenhändler zu *Hackney* bey London. Lond. 1771. gr. 8.

Mat. med. *Linnaei* Materia Medica. Holm. 1749. 8.

Matth. Petr. Andr. *Matthioli* Compendium de Plantis. Venet. 1548. 4.

Mawe Dict. oder *Univ. Gard.* The Univerſal Gardener and Botaniſt, or a general Dictionary of Gardening and Botany by Thom. *Mawe* and John *Abercrombie.* Lond. 1778. gr. 4.

Mawe Gard. Kal. Every Man his own Gardener, being a new and much more complete Gardeners Kalendar, - - - by Thom. *Mawe,* John *Abercrombie,* and other Gardeners. The 8 Edit. Lond. 1779.

Mill. Phil. *Millers* Gardeners Dictionary. 8 Edit. Lond. 1768. gr. Fol.

Moriſ.

Moriſ. hiſt. Rob. *Moriſon* Hiſtoria Plantarum. Oxon. 1680. Fol. Vol. 2.

Mor. Umb. Rob. *Moriſon* Plantarum Umbelliferarum diſtributio nova. Oxon. 1672. Fol.

Muſ. Ruſt. Muſeum ruſticum & commerciale, or ſelect Papers on Agriculture, Commerce, Arts and Manufactures. Lond. 1763. und folg. 8.

Parkinſ. John *Parkinſon* Theatre of Plants. Lond. 1640. Fol.

Pat. Lab. Jo. Babtiſt. *Labat* Voyage aux Isles d'Amerique. 1722. 7 Vol.

Planer. *Linné* Gattungen der Pflanzen, überſetzt von D. Joh. Jac. Planer. Gotha 1775. 2 Bände. gr. 8.

Pluk. Alm. Leon. *Pluknet* Almageſtum botanicum. Lond. 1696. Fol.

Plum. Cat. Carl *Plumier* Deſcription des Plantes de l' Amerique. Par. 1693. Fol.

Plum. Nov. Gen. Carl *Plumier* Nova plantarum Americanarum Genera. Paris 1703. 4.

Proſp. Alp. Exot. Proſper *Alpinus* de plantis exoticis libri duo. Venet. 1629. 4.

Quintin. De la *Quintinye* Inſtruction pour les Jardins fruitiers & Potagers. 3 Edit. Amſt. 1697. 2 Vol. 4.

Raj. hiſt. Jo. *Raji* hiſtoria Plantarum. Tomi 3. Lond. 1686. Fol.

Ramm. Gottl. *Rammelts* vermiſchte öconomiſche Abhandlungen. 3 Theile. Halle 1768-1774. 8.

Rand. Hort. Chel. Cat. Iſaac *Rand* Hortus Chelſeanus. Lond. 1739. 8.

Reich. L. u. G. Sch. Chriſtian *Reicharts* Land- und Gartenſchatz. 6 Theile. Frf. 1753. 8.

Reich. Einleit. *Reichards* Einleitung in den Garten- und Ackerbau. 2 Th. Frf. 1758. 8.

Roy lugdb. And. v. *Royen* Florae Leidenſis Prodromus. Leid. 1739. 8.

du *Roi.*

du Roi. D. Joh. Phil. *du Roi* Harbkeſche wilde Baumzucht. 2 Th. Braunſchw. 1771. gr. 8.

Sauv. monſp. Fr. *Sauvages* Flora Monſpelienſis. Hagae 1751. 8.

Spielm. D. Jo. Jac. *Spielmann* Olerum Argentoratenſium Faſciculus 1 & 2. Argent. 1769. 1770. 4.

Tab. oder *Tabern.* D. Jac. Theodori *Tabernaemontani* Kräuterbuch. Baſel 1664. Fol.

Tab. Ic. *Tabernaemontani* Icones Plantarum. Frf. 1588. 4.

Tourn. Inſt. R. H. Joſeph Pitton *Tournefort* Inſtitutiones Rei Herbariae. Par. 1716. 4.

Vir. cliff. *Linnaei* Viridiarium Cliffortianum. Amſterd. 1737. 8.

Volckamm. Nürnb. *Heſp.* Jo. Chriſtoph *Volckammer* Nürnbergiſche Heſperides. Nürnb. 1708. Fol.

Walt. Jo. Jac. *Walters* practiſche Anleitung zur Gartenkunſt. Stuttg. 1779. gr. 8.

Weſt. bot. Rich. *Weſtons* Univerſal Botaniſt and Nurſeryman. 4 Vol. Lond. 1770. gr. 8.

Weſt. Gard. Cal. Rich. *Weſtons* Gardeners and Plantars Calendar. 2 Edit. Lond. 1778. 8.

Zanoni hiſt. Jac. *Zanoni* Iſtoria Botanica. Bologna 1675. Fol.

Verzeichniß

Verzeichniß der Subſcribenten.

Sr. Hochfürſtl. Durchl. der regierende Herzog zu Mecklenburg-Schwerin.

Jhro Hochfürſtl. Durchl. die regierende Herzogin zu Mecklenburg-Schwerin.

Sr. Hochfürſtl. Durchl. der Prinz Fridrich Franz zu Mecklenburg-Schwerin.

Sr. Hochfürſtl. Durchl. der Prinz Carl von Mecklenburg-Strelitz.

Sr. Hochfürſtl. Durchl. der Prinz Ernſt von Mecklenburg-Strelitz.

Sr. Hochfürſtl. Durchl. der Fürſt Fridrich Erdmann zu Anhalt-Cöthen in Pleſs.

A.

Herr Paſtor Abel zu Sauingen.
— Obercommiſſ. D. Achterkirchen zu Nordheim.
— Paſtor Ahlers zu Wallmoden.
— — Ahlers zu Relling.
— Albers, Kaufmann zu Diepholtz.
— Superind. Alberti zu Ratzeburg.
— Domherr Albrecht zu Handersheim.
— Albrecht zu Nienburg.
— Poſtſecret. Albrecht zu Hamburg. 2 Exempl.

* Herr

Herr Geh. Juſtizrath von Alvensleben zu Wolfenbüttel.
Frau von Alvensleben zu Magdeburg.
Herr Anderſon in Hamburg.
— Hofrath D. Apel zu Leipzig.
— D. Appuhn zu Münden.
— Paſtor Arends zu Lezen.
Frau Baron. v. d. Aſſeburg zu Neindorff.
Herr Juſtizrath v. Auſſem zu Dillenburg.

B.

Herr Superintend. Bacmeiſter zu Schwarmſtedt.
— Amtſchreib. Bacmeiſter zu Bremervörde. 2 Exemp.
— Baerner, Hofklempner zu Hannover.
— Baetcke zu Uelzen.
— v. Bagewitz zu Ralow.
— Amtmann Balcke zu Bornhauſen.
— Factor Balcke zu Gittelde.
— Paſtor Balemann zu Schönberg.
— Ballauf, Kaufmann zu Münden.
— Präpoſ. v. Balthaſar zu Grimm in Pommern.
— D. Bara zu Diepholz.
— Commiſſ. Barmeyer zu Caſſel. 3 Exempl.
— v. Barnekow zu Kubbelkow.
— Bartels, Kaufmann zu Clausthal.
— Gerichtsſchulz Bartels zu Holzminden.
— Paſtor Bauer zu Balje.
— Paſtor Baumgart zu Leſſe.
— Candidat Becker zu Bardowick.
— Profeſſor Becmann zu Göttingen.
— Paſtor Beer zu Grünau.
— Gen. Sup. Bege zu Seeſen.
— Behn zu Rhade.
— Verwalter Behr zu Brunſtein.
— Apotheker Behre zu Stolzenau.

Herr

Herr Behrens in Stralſund. 2 Exempl.
— Schreibmeiſter Bendrot zu Münden.
— Juſtitzrath Benicken zu Schleswig.
Frau Gräfin Bentinck zu Hamburg. 2 Exempl.
Herr Reichshofrath, Freyherr v. Berberich zu Regenſpurg. 6 Exempl.
— Etatsrath v. Berger zu Oldenburg.
— Hauptmann Berner zu Caſſel.
— Domcapitular von Beroldingen zu Hildesheim. 12 Exempl.
— Bertelsmann, Kaufmann zu Bielefeld.
— Hofmuſicus Berwald, jun. zu Ludwigsluſt.
— Hauptmann Berward zu Ueslar.
— Prälat Beſſen zu Hamersleben.
Bibliothec, herrſchaftliche zu Dillenburg.
—— öconomiſche zu Gieſsen.
—— fürſtliche zum Haag.
—— Hofbau- zu Hannover.
—— Raths- zu Lüneburg.
Herr Gerichtsverwalter Biener zu Blekede.
— Bierbaum, Kaufmann in Braunſchweig.
— Regierungsrath v Bilderbeck zu Ratzeburg.
— Syndicus Biſchoff zu Hildesheim.
— Licent-Commiſſ. von Bock zu Neuſtadt.
— Hütteninſpecor Bode zu Veckerhagen.
— Amtmann Bodecker zu Adelepſen.
— D. Boenecke zu Aſchersleben.
— Cammerherr, Freyherr von Boenen im Münſterſchen.
— Boeiche zu Uelzen.
— Amtmann Böſe zu Nordheim.
— Domherr, Freyherr von Böſelager zu Münſter.
— Paſtor Bohne zu Niedernſtöcken.
— Bollmeyer zu Nienburg.
— Hofrath Bolt zu Ludwigsluſt.

Herr Factor Borkenſtein zu Ueslar.
— Forſtſchreiber Bornemann zu Dannenberg.
Frau Ober-Cammerherrin von Both zu Schwerin.
Herr Obriſtlieutenant von Bothmer zu Neuſtadt.
— Quartiermeiſter Bott zu Rheine im Münſteriſchen.
— Major von Botterweck zu Heſſen.
— Stadt-Commiſſ. Brabant zu Ratzeburg.
— Amtmann Brancke zu Bodenſtein.
— Oberamtmann Brandes zu Offleben.
— Cammerrath von Brandt in der Grafſchaft Ranzau.
— Apotheker Brauer zu Diepholz.
— Braun, Kaufmann zu Ueslar.
— Hofapotheker Brauns zu Ludwigsluſt.
— Paſtor Breithaupt zu Bornum.
— Rathsverwandter Breithaupt zu Oldenburg.
— Auditeur von Bremen zu Stade.
— Hüttenſchreiber Breuſtedt zu Ueslar.
— Hofprediger Breymann zu Gandersheim.
— Paſtor von Brincken zu Hitbergen.
— Gerichtsamtmann Brinckmeyer zu Seeſen.
Sr. Excellenz, Herr Graf von Brockdorff zu Kletkamp.
Herr Paſtor Brockmann zu Blumenthal. 3 Exempl.
— Amtsvoigt Broefel zu Diepholz.
— von Brombſen, Rittmeiſter in franzöſiſ. Dienſten.
— Cammerherr von Brömbſen zu Lübeck.
— Amtmann Brunſich zu Ueslar.
— Bürgermeiſter Brutt zu Otterndorf.
— Major v. Bruyn zu Schleswig.
— Magiſter Bucher zu Beckerhagen.
Buchhandlung, Wayſenhaus- zu Braunſchweig. 8 Exemplar.
—— —— Herr Cruſius zu Leipzig. 2 Exempl.
—— —— — Weingard und Köpf zu Peſt in Ungarn. 9 Exempl.
—— —— — Ettinger zu Gotha.

Herr

Herr Kammerherr von Buchwald in Lübeck.
— Joh. Pet. Buek, Peters Sohn, zu Lübeck.
— Landrath von Bülow zu Eſſenrode.
— Hofrath, Freyherr von Bülow zu Wolfenbüttel.
— Paſtor Bünemann zu Sülfeld.
— Stadt-Caſſier Bünemann zu Lütjenburg.
— Amts-Auditor Bütemeiſter zu Brunſtein.
— Paſt. Büttner zu Hitfeld.
— Cämmerer von dem Busſche zu Hannover.
— Cammerherr von dem Busſche, genannt von Münch, zu Hannover.
— Kirchſpielvoigt Butenſchön zu Bramſtedt.
— Burmeſter zu Altona.

C.

Herr Paſtor Camman zu Heesling.
— Canzleyrath Cartheuſer in Relling.
— Protonotar. Carſtens zu Lübeck.
— Paſtor Clauſſen zu Sahmſen.
— Probſt Clüver zu Selſingen. 2 Exempl.
— Candidat Clüver zu Selſingen.
— Compe, Kaufmann zu Bevern.
— Amtſchreiber Conrades zu Neuhauß.
— Cammerſecret. Cordemann zu Hannover.
— Freyherr von Cornberg zu Burg-Riechelsdorf.
— Mundſchenk Cornelius zu Ludwigsluſt.
— D. Coſſaert, jun. zu Münſter.
— Cammerherr von Crackwitz zu Schwerin.
Frau Obriſtwachtmeiſt. von Cramm auf Volkersheim.
Herr Crüger zu Lüchow.
— Paſtor Crull zu Elsdorf.

D.

Herr Generalſuperintendent Dame zu Clausthal.
— Bürgermeiſter Dammers zu Nienburg.
— Oberamtm. von Danckwerth zu Bremen.
— Probſt Danckwerts zu Lüchow.
— Amtm. Daniel zu Münden.
— Amtsverwalter Dannemann zu Wittenburg.
— Geh. Juſtitzrath Dapping zu Dillenburg.
— Dauling in Schleuſingen.
— Obriſtlieut. von der Decken zu Wunſtorf.
— Superintend. Decker zu Halle. 2 Exempl.
— D. Dehtleff zu Otterndorff.
— Commiſſ. Deichmann zu Bardowick.
— Paſtor Delius zu Wilſte.
— Major von Diek, Ritter des Schwerdtordens.
Frau Obriſtin von Diepenbroik zu Dillenburg.
Herr Obriſtlieut. von Dincklage zu Münſter.
— Dircks, Kaufmann in Lübeck.
— Prof. Döhnert zu Greifswald.
— Paſt. Donner zu Johanwaarde.
— Amtsſchultheiß Döpp zu Ersrode.
Demoiſelle Dörrien zu Dillenburg.
Herr Amtm. Dreppenſtedt zu Neuſtadt.
— Camerar. Dreſen zu Nienburg.
— Aſſeſſor Dreſſen in Itzehoe.
— Amts-Rentmeiſter Driver zu Vechte.
— Sup. Droehnewolff zu Neuſtadt.
— Stadtſchreiber Droehnewolff zu Clausthal.
Sr. Exzellenz, Herr Erbdroſt von Droſt, Churcöllniſcher geheimer Rath.
Herr Cammerherr, Freyherr von Droſt zu Münſter.
— D. Droyſen zu Greifswald.
— Paſtor Druckenmüller zu Ribrau.
— Paſtor Drude zu Wulferſtedt.

Herr

Herr Commerzaſſeſſor von Dugend zu Oldenburg.
— Kaufmann Dumont zu Göttingen.
— Banquier Dumont in Leipzig.
— Major von Düring zu Northheim.
— Hauptmann Duve zu Diepholz.

E.

Herr Amtm. Ebel zu Lüchow.
— Poſtmeiſter Ebeling zu Stade.
— Bürgermeiſter Ebbrecht zu Hardegſen.
— Bürgermeiſter Ebbrecht zu Ueslar.
— J. B. Eckhardt, Kaufmann zu Münden.
— Eckhardt, jun. Kaufmann zu Münden.
— Superintend. Eggers zu Giffhorn.
— Stallmeiſter Eggers zu Ludwigsluſt.
— Etats-Rath von Ehlers zu Itzehoe.
— Zollcommiſſ. Ehlers zu Dömitz.
— Paſtor Eichhoff zu Sittenſen.
— Leibmedicus D. Eicken zu Gandersheim.
— Eiffe, Kaufmann zu Hamburg.
— Paſtor von Einem zu Bramſtedt.
Se. Excellenz, Herr Graf von Einſiedel, geh. Cabinets-miniſter zu Dresden.
Se. Excellenz, Herr Graf von Einſiedel, geheimer Rath in Dresden.
Herr Paſtor Eiſener zu Quickborn.
— Kaufmann Elberfeld zu Münden.
— Amtsvoigt Elderhorſt zu Biſſendorf.
— Forſtamtsauditor Elderhorſt zu Hannover.
— Conſiſt. Aſſeſſor Elfeld zu Crumes.
— Oberamtmann von Engelbrecht zu Neuhaus.
— Amtsvoigt v. Engelbrechten zu Fallingboſtel.
— Poſtverwalter Engelcke zu Hagenburg.
— Hauptmann Ernſthius zu Münſter.
— Canzelliſt Erdmann zu Oldenburg.

Herr Conductor Eſken zu Moringen.
— Kaufmann Eſpel in Braunſchweig.
— Hofrath und Leibmedicus, D. Evers zu Schwerin.
— Paſtor Evers zu Hannover.

F.

Herr F. zu L.
— D. Falckenhagen zu Göttingen.
Frau Priörin Fahſius im Kloſter Neuwerk.
— D. Farwick zu Vechte.
Herr Kaufmann Fehrs in Itzehoe.
— Gerichtsſchulz zum Felde zu Wolfenbüttel.
— Hofrath von Finckh zu Stade.
— Paſtor Fiſcher zu Halberſtadt. 2 Exempl.
— Oberpoſtmeiſter Fiſcher zu Lüneburg.
— Paſtor Fiſcher zu Lütjenburg.
— Flebbe, Amtsaudit. zu Hitzacker.
— Einnehmer und Senator Flecke zu Minden.
— Auditeur Forell zu Dillenburg.
— Francke, ſen. zu Münden.
— Paſtor Francke zu Rödmer.
— Francke, Kaufmann zu Goslar.
— Factor Franckenfeld zur Rotheihütte.
— Poſtmeiſter Fraun in Bramſtedt.
— Präpoſitus Freeſe zu Eldena.
— Cammerrath Frensdorff zu Dillenburg.
— Kaufmann Fridrich zu Uesʼar.
— Richter Fridrich zu Clausthal.
— Paſtor Fridrich zu Jacobidrebber.
— Bürgermeiſter Friderici zu Holzminden.
— Gerichtsverwalter Führing zu Wake.
Sr. Excellenz, der Churcöllniſche Staatsminiſter, Freyherr von Fürſtenberg.

Herr

G.

Herr Profeſſ. Gadebuſch zu Greifswald.
Sr. Exc. Herr Erbkammerherr und Geh. Rath v. Galen zu Münſter.
Frau Geh. Räthin, Freyfrau v. Galen zu Münſter.
Herr Galle zu Plönjeshauſen.
— Paſtor Ganſs in Warder.
— Gansauge in Zeulenroda.
— Kloſtergärtner Garmers zu Preez.
— Paſtor Gericke zu Uelzen.
— D. Gerling auf der Hardt bey Münden.
— Oberförſter Germann zu Münden.
— Gerſtenkorn zu Uelzen.
— Camerar. Giffhorn zu Uelzen.
— Hauptmann v. Gleichenſtein zu Stotterheim bey Erfurt.
— Canon. Gleim zu Halberſtadt.
— Hofrath Gleim zu Halberſtadt. 2 Exempl.
— Paſtor Goeſche zu Bodenſtein.
— Paſtor Grautof zu Kirchwerder.
— Kammerregiſtrator Grimmel zu Caſſel.
— D. Gröning in Bremen.
— Hofrath v. Gröningen zu Greifswald.
— Paſtor Gropius zu Räbcke.
Sr. Exc. der Churcölln. Herr Geh. R. Freyherr v. Grote. 2 Exempl.
Herr Reichs-Freyherr v. Grote zu Hannover.
— Kammerherr v. Grote zu Schnega.
— Pachter Groſs im Erfurtiſchen.
— Oberförſter Grotrian zu Holzminden.
— Commerzrath Grovermann zu Oldenburg.
— Senator D. Gruſſenberg zu Northeim.

H.

Herr H. zu J.
— Garniſonpred. Hachenburg zu Münden.
— Superint. Hackmann zu Otterndorff.
— Archidiac. Hackmann zu Neuenkirchen.
— Hackſpiel zu Schönberg.
— Paſtor Hadeler zu Hitzacker.
— Stadtrichter v. Haerlem zu Hitzacker.
— Abt Haeſeler zu Holzminden. 6 Exempl.
— Hagedorn zu Nienburg.
— Hagedorn, Sen. zu Nienburg.
— Hagelberg zu Lüchow.
Frau Amtſchreiberin Hagemann zu Dannenberg.
Herr Forſtſchreiber Hagemann zu Königslutter.
— Superint. Hahne zu Wildeshauſen.
— Geh. Kammerrath v. Hake zu Hannover.
— Hofrath v. Hake zu Hannover.
— Hauptmann v. Hake in Hannöveriſ. Dienſten.
— D. Hanſen in Güſtrow.
Sr. Excell. der Herr Feldmarſchall v. Hardenberg zu Hannover.
Herr Geheime Kammerrath v. Hardenberg-Reventlow zu Hannover. 3 Exempl.
Frau Kammerherrin v. Harling zu Oldenburg.
Herr Landrath v. Harling zu Everſen.
— Kaufmann Harsleben zu Königslutter.
— Harsleben zu Segeberg.
— Amtmann Hartmann zu Walsrode.
Madame Hartung zu Hamburg.
Herr P. Hartung zu Brohndorff.
— Kirchenprobſt Haſſe zu Segeberg.
— Paſtor Haſſe zu Ueterſen.
— Lieut. v. Hattorf in Hannöver. Dienſten.
— Kaufmann Hauſs zu Braunſchweig.

Herr

Verzeichniß der Subſcribenten.

Herr Geheime Conferenzrath Graf von Hexthauſen zu Schleswig.
— Hofkammerrath Heckmann zu Münſter.
— Obriſt Heider zu Hardegſen.
— Hauptmann von Heimburg in Hannöveriſchen Dienſten.
— Prov. Commiſſ. Heimerz zu Münden.
— Amtm. Heinſius zu Veckerhagen.
— Paſtor Heiſe zu Gerdau.
— Secret. Heldberg zu Wildeshauſen.
— Paſtor Heldberg zo Altenwerder.
— Obriſt und Kammerherr v. Helmalt zu Gotha.
— Paſtor Helmer zu Nienburg.
— Conſiſt. Rath Helmich zu Oldesloe.
— Paſtor Helſing zu Segeberg.
— Etatsrath Hemann in Segeberg.
— Hemmerich, Fürſtl. Speiſer zu Caſſel.
— Hencke, Kaufmann in Hamburg.
— Paſtor Henne zu Hitfeld.
— Paſtor Henne zu Gunsleben.
— D. Hennemann zu Schwerin.
— Paſtor Henrici zu Goslar.
— Hepp, Studioſ. zu Göttingen.
— Canzleyrath Herbart in Oldenburg.
— Hofrath Hertel zu Schwerin.
— Syndicus Heſs zu Göttingen.
— Paſtor Heſſenmüller zu Gr. Stöckheim.
— Factoreyſchreiber Heylandt zu Ueslar.
— Receptor Hildemann zu Vishbeck.
— Kaufmann Hille zu Gladebeck.
— Hille auf Weterſen.
— Gerichtsverwalter Hinrichs zu Beverſtedt.
— Geh. Canzley-Secretair von Hinüber zu Wildeshauſen.
— Amtm. v. Hinüber zu Wildeshauſen.

Herr

Herr Gerichtſchreiber Hirſch zu Goslar.
— Secret. Hirſch zu Goslar.
— Kaufmann Hirſch zu Goslar.
— Paſtor Hoeltich zu Artlenburg.
— Forſtrentmeiſter Hoffmann zu Dillenburg.
— Amtm. Hoffmeiſter zu Agathenburg.
— Vicepræſident, Freyherr v. Hohenthal, zu Dresden.
— Zollverwalter Hojer zu Uzburg.
— Paſtor Hojer zu Kaltenkirchen.
— Paſtor Hölt zu Münſterdorf.
— Organiſt Holthuſen zu Selſingen.
— Generalmajor v. Holſtein in Oldenburg.
Frau Doct. Homeiſtern zu Hildesheim.
Herr Paſtor Homeyer zu Marienſee.
— Paſtor Hönert zu St. Jürgen.
— Zieſemeiſter Hoppe zu Salzwedel.
— Bürgermeiſter Horn zu Salzwedel.
— Regiſtrator Horn zu Göttingen.
— Superint. Hornboſtel zu Lüne.
— Kaufmann von der Horſt zu Wildeshauſen.
— Paſtor Hoyng zu Langforden.
— Commiſſ. Hübbe zu Oſterdorf.
— Oberförſt. Hübener zu Hardegſen.
— Paſtor Hübner in Hildesheim.
— Reichshofrath und Droſt v. Hugo zu Brunſtein.
— Licent. Commiſſ. v. Hugo zu Linden. 2 Exempl.
Frau Hofräthin Hülſt zu Münſter.
Herr Zehnter Hunæus zu Goslar.
— Kaufmann Hüpeden zu Münden.
— Senator Hüpeden zu Münden.
— Garniſonauditeur Hüpeden zu Münden.
— Amtm. Hüpeden zu Syke.
— Paſtor Hurzig zu Ritterhude.
— Paſtor Hüſer zu Hankensbüttel.
— Lieut. Huſtedt in Hannöveriſ. Dienſten.

Herr

Verzeichniß der Subſcribenten.

J.

Herr Jacobſen, Zollſchreiber zu Hitzacker.
— Poſtverwalter Jahns zu Hardegſen.
— Paſtor Icken zu Neuenkirchen.
Frau Generalin v. Jeez auf Kläden.
Herr Cantor Ilges zu Oſchersleben.
— Paſtor Illing zu Elbingerode.
Intelligenz-Ausfertigung zu Dillenburg.
Herr Stiftsamtm. Joachim zu Halle.
— Paſtor Johnſen zu Oldesloe.
— Gerichtsſchulz Jordan zu Göttingen.
— Hauptmann Irſenbart in Hannöveriſ. Dienſten.
— Hauptmann Irſengard in Hannöveriſ. Dienſten.
— Amtſchreiber Iſenbart zu Scharzfels.
— Paſtor Junack zu Berkenthien.
— Papiermacher Jüngſt zu Herborn.
— Kunſtgärtner Ivers in Lübeck.

K.

Herr Hauptmann v. Kahlden zu Maltzien.
— Elbzöllner Kahle zu Blekede.
— Hüttenſchreiber Kaidel zur Rothenhütte.
— Amtm. Kannengieſser zu Calenberg.
— Secret. Karſtens zu Ludwigsluſt.
— Major Kaufmann zu Ueslar.
— Hofapotheker Kaufmann zu Magdeburg.
— Oberamtm. Kaufmann zu Ratzeburg.
— Rentmeiſter Keck zu Beilſtein. 2 Exempl.
— Paſtor Keller zu Reddeber.
— Bürgermeiſter Kern in Uelzen.
— Apotheker Kerſtens zu Itzehoe.
— Paſtor Keſsler zu Ingleben.
— Landdroſt, Graf v. Kielmannsegge, zu Ratzeburg.
— Deichvoigt Kindermann im Amte Hitzacker.

Herr

Verzeichniß der Subſcribenten.

Herr Oberamtm. Kleemann zu Walkenried.
— Rect. Kleffel zu Goldberg.
— D. Klein zu Stade.
— Hauptmann Kleinſchmidt zu Hagen.
— Poſtmeiſter Klinzmann in Rinteln.
— Hauptm. v. Knobell zu Oldenburg.
Frau Oberjägermeiſterin v. Knoblauch zu Dillenburg.
Herr Poſtverwalter Knoop zu Münden.
— Münzmeiſter Knorr in Hamburg.
— Paſtor Kobbe zu Achim.
— Kaufmann Koch zu Münden.
— Kaufmann Koch zu Lübeck.
— Apotheker Koch zu Segeberg.
— Amtsrath v Köhler zu Schöningen.
— Forſtſecret. Köhler zu Caſſel.
— Major v. Köhnen zu Freſchlüneburg.
— Amtsauditor Kompe zu Coldingen.
— Secret. Kooke in Hildesheim.
— Kaufmann Köſter zu Münden.
— Canzleyrath Kramer zu Itzehoe.
— Paſtor Kratzſch zu Ahlerſt.
— Krauſe zu Uelzen.
— Paſtor Kraut zu Muſtien.
— Syndicus D. Kraut in Lüneburg.
— Krebs in Halle.
— Garten-Inſpector Krieger zu Ludwigsluſt.
— Kriegk zu St. Georgensburg.
— Zolleinnehmer Kruckenberg zu Münden.
— D. Krünitz in Berlin.
— Gerichtsamtm. Kubel zu Gandersheim.
— Kriegsrath Kuhlenkamp zu Witzenhauſen.
— Kuhlenkamp zu Nienburg.
— Kammerdiener Kunze zu Ludwigsluſt.
— Werkmeiſter Kunſten in Lübeck.

Herr

Verzeichniß der Subſcribenten.

L.

Herr Oberhauptm. v. Laffert zu Lehſen.
— Amtm. Lamprecht zu Zeven. 2 Exempl.
— Paſtor Lamprecht zu Nuß.
— von Lange auf Parow und Uſelitz.
— Langenheim zu Uelzen.
— Langner in Lauenburg.
— Canzleyſecretair Laverez zu Ueterſen.
— Paſtor Laves zu Ueslar.
— Lawaetz zu Bramſtedt.
— Banquier Leer zu Leipzig.
— Paſt. Lehmann zu Haſelau.
— Geh. Legat. Rath Leiſching in Hamburg.
— Cammerherr von Lenthe zu Gotha.
— Obriſtlieut. von Lenthe zu Hannover.
— Geh. Kriegsrath von Lenthe zu Hannover.
— Hofjunker von Lenthe zu Hannover.
— Oberhauptmann von Lenthe zu Schwarmſtedt.
— Amtmann Lenthe zu Grabow.
— Bergſyndicus Leyſer zu Clausthal.
— D. Licht zu Schleswig.
— Oberhofmarſchall von Lichtenſtein zu Hannover.
— Canzleyrath Lobedanz zu Schleswig.
— Paſtor Lodde zu Hohenhorn.
— Ober-Cammerherr von Loew zu Hannover.
— Lohſtödter zu Uelzen.
— Paſtor Loppnau zu Giekau. 2 Exempl.
— Kaufmann Lorenz zu Mittweyda.
— von Lowzow zu Haarburg.
— Paſtor Ludewig zu Lütau.
— Ludewig zu Poggenhagen.
— Lieut. Ludowig in Hannövriſchen Dienſten.
— Paſtor Lueder zu Coppenbrügge.
— Zehnter Lunde zu Clausthal.

Herr

Herr Paſtor Lundi zu Rüchel.
— Etatsrath Lübbers in Königl. Dän. Dienſten.
— Paſtor Lübbren zu Ortshauſen.
— Obercommiſſar. von der Lüde zu Hannover.
— Dechant Lüders zu Braunſchweig.
— Gerichtsactuar. Lüders zu Diepholz.
— Kaufmann Lüders in Haarburg.

M.

Herr M. zu H.
— Hofbaumeiſter Mackenſen zu Hannover.
Sr. Excellenz, Herr Landſchafsdirector v. Mahrenholz zu Lüneburg.
Herr Cämmerer Markwort zu Schöningen.
— Martens zu Hamburg.
— Juſtitzrath Conrad Matthieſſen in Altona.
— Paſtor Mauch zu Mandelsloh.
— Profeſſor Mayer zu Greifswald.
— Paſtor Mehlis zu Goslar.
— Amtſchreiber Meier zu Neuſtadt.
— Apotheker Meier zu Neuſtadt.
— Berggegenſchreiber Meier zu Clausthal.
— Zollſchreiber Meier zu Nienburg.
— Procurator Meier zu Greifswald.
— Lieut. Meier in Hannöveriſchen Dienſten.
— Regierungs-Secretair Meier zu Ratzeburg.
— Meier zu Uelzen.
— Gaſtwirth Menſſing in Caſſel.
— Domherr, Graf von Merfeld zu Münſter.
— Kaufmann Meſtwerdt zu Bruchhauſen.
— Meyenberg, Oberfactor zur Rothenhütte.
— Landdroſt von Meyer zu Holzminden.
— Kriegsrath Meyer zu Rotehoff.
— Apotheker Meyer in Vechte.

Herr

Herr Amtmann Meyer zu Bremervörde.
– Meyer in Hamburg.
– Kaufmann Meynders zu Schöningen.
– Landrath von Meyſebug zu Ried.
– Michelſen zu Schleswig.
– Paſtor Mieden zu Kaltenkirchen.
– Bürgermeiſter Milenhauſen zu Dransfeld.
– Paſtor M. Milow zu Wandsbeck.
– Paſtor Mirow zu Bücken.
– Paſtor Möller zu Bornhovedt.
– Paſtor Movius zu Hudemühlen.
– Rector Mück zu Dannenberg.
– Kaufmann Mühlhauſen zu Barmſtedt.
– General-Major von Müller zu Nienburg.
– Rittmeiſter Müller in Hannöveriſchen Dienſten.
– Amtſchreiber Müller zu Ueslar.
– Paſtor Müller zu Suhlendorff.
– Paſtor Müller zu Siebenbäumen.
– Forſtſchreiber Müller zum Lautenthal.
– Zollſchreiber Müller zu Boizenburg.
– Studioſus Müller zu Göttingen.
– Kaufmann Müller von Berneck, zu Leipzig.
– Marſchall Müller in Lübeck.
– Paſtor Müller zu Gleſſendorf.
– Amtsauditor Müller zu Grabau.
– Droſt von Münchhauſen zu Hardegſen.
– Muſtoph in Hamburg.
– Weinhändler Muſtoph in Hannover.
– Obriſtlieutenant von Mutio zu Stade.

N.

Herr N. N. zu W.
– N. N. zu R.
– Amtmann Nehring zu Goslar.

** Herr

Herr Criminal-Rath Nettebuſch in Minden.
— Ober-Comiſſ. Neuburg zu Nienburg.
— Reg. Rath von Neufville zu Dillenburg.
— Paſtor Niemann zu Bordenau.
— Paſtor Niemeyer zu Schlutop.
— Gerichtsſchreiber Niermann zu Rheine.
— Nöldecke zu Lüchow.
— Paſtor Nolte zu Settmershauſen.
— Canzley-Rath Noodt zu Oldesloe.
— Paſtor Noodt in Stockholm.
— von Normann zu Jarnitz.
Frau Hauptmannin von Normann zu Liddow.
Herr Capit. von Normann zu Helle.
— Subphyſ. D. Nürenberg in Stralſund.
— Cammerſchreiber Nuſsbaum zu Ludwigsluſt.

O.

Herr Stiftsamtmann Oeder in Oldenburg.
— Olde in Hamburg. 2 Exempl.
— Oberjägermeiſter von Oldershauſen zu Hannover.
— von Oldershauſen zu Marienſee.
— Paſtor Olſſen Bagge zu Großenbrode.
— Hof-Richter von Ompteda zu Hannover.
— Oberhauptmann von Ompteda zu Bruchhauſen.
— Hofrath D. Opitz zu Minden.
— Paſtor Orth zu Drakenburg.
— Cammerherr von der Oſten auf Dübkewitz in Rügen.
Frau von der Oſten zu Horne.
Herr Amtmann Oſtermeyer zu Hilwardshauſen.
— Amtmann Oſtmann zu Scharzfels.
— Canzleyrath Otte in Sleswig.
— Paſtor Ottens zu Hanſühn.
— Rathskoch Ottily in Lübeck.

Herr

Herr Gen. Sup. Ottmer zu Schöningen.
— Senator Otto in Lübeck.

P.

Herr Reg. Rath Pagenſtecher zu Dillenburg.
— Amtmann Pagenſtecher zu Hilchenbach.
— Amtſchreiber Palm zu Fallingboſtel.
— Oberpoſtmeiſter Pape zu Nienburg.
— Amtſchreiber Partz zu Diepholz.
— Amtmann Paſor zu Schaumburg.
— Prediger Paſſavant zu Münden.
— Stadtvoigt Paulſen zu Wunſtorff.
— Paſtor Paulſen zu Borsfleeth.
Frau Kriegsräthin Peſtel zu Minden.
Herr Paſtor Peters zu Elsdorf.
— Poſtſecretair Peters zu Hamburg.
— Prior Peterſen zu Holzminden.
— Paſtor Petri zu Dransfeld.
— Amtſchreiber Petzold zu Harpſtedt.
— Lackfabricant Pfannenſchmidt zu Hannover.
— Paſtor Pfeiffer zu Lüdersburg.
— Pflaumbaum, jun. in Stadt.
— Candidat Pflug zu Bodenteich.
— Oberpoſtm. Baron von Piper zu Erfurt. 2 Exempl.
— Generalpoſtmeiſter, Reichsgraf von Platen zu Hallermünd.
— von Platen zu Lipſitz.
— von Platen zu Bentz.
— von Platen zu Silentz.
— Landrath von Plato zu Grabow.
— Paſtor Poeppermüller zu Fümmelſen.
— Gen. Sup. Pratje zu Stade.
— Hauptmann von Preſſentin zu Daſchow.
Sr. Excellenz, Herr geheimer Rath von Preuſchen zu Dillenburg.

Herr Archidiac. Priſer in Celle.
— Gabr. von Pronay zu Aeſa in Ungarn.
Frau Majorin Prott zu Wildeshauſen.
Sr. Excellenz, der Königl. Schwed. Regierungs-Präſident, Herr Graf Putbus.

Q.

Herr Paſtor Quade zu Holzminden.
— Paſtor Quenzel zu Barmſtedt.
— Landrath von Quiter zu Harpſtedt.

R.

Herr Amtſchreiber von Ramdohr zu Niedeck. 2 Exempl.
— Zollinſpector Rambuſch zu Schleswig.
— Cammerherr und Ritter, Graf von Ranzau zu Breitenburg.
— Cammerherr und Oberſter, Graf zu Ranzau auf Breitenburg.
— Cammerjunker von Ranzow zu Ludwigsluſt.
— Juſtitiarius Raſch zu Gandersheim.
— Cammerdiener Ratje zu Braunſchweig.
— Regierungsrath von Rauſchard zu Dillenburg.
— Amtmann Rautenberg zu Bodenteich.
— Kriegsſecretair Rautenberg zu Hannover.
— Berghauptmann von Reden zu Clausthal.
— Gärtner Reibetanz zu Meuſelwitz.
— Droſt von Reinbeck zu Neuhaus.
— D. Reincke in Stralſund.
Madame Reinert, Sängerin zu Ludwigsluſt.
Herr Paſtor Reinhardt zu Stapel.
— Quatuorvir Rennecke zu Nordhauſen.
— Stadtvoigt Renner in Bremen.
— Superintendent Reſs zu Wolfenbüttel.

Herr

Herr Cammerherr und Obriſtlieutenant von Reſtorff zu Dömitz.
– Hauptmann von Rettberg zu Nordheim.
– Poſtmeiſter Reuſs zu Blankenburg.
– Hofliverendeur Rheberg zu Ludwigsluſt.
– D. G. Ribock zu Lüchow.
– J. W. Ribock zu Luchow.
– Etatsrath Richardi in Hamburg.
– Hauptmann Richter in Hannöveriſchen Dienſten.
– Superintendent Richter zu Lichtenberg.
– Regiments-Chirurgus Richter zu Stade.
– Kaufmann Richter zu Göttingen.
– Capitain Ribau zur Horſt.
– Prätor Rieffenſtahl zu Stade.
– Rathmann Riemann zu Otterndorf.
– Commerzrath Riemann zu Boitzeburg.
– Hauptmann Rieth zu Dannenberg.
– Prediger Riſchmüller zu Gohfeld.
– Apotheker Rittershauſen zu Herborn.
– Rivalier zu Caſſel.
– Kaufmann Rochele zu Caſſel.
– Paſtor Rodecurt zu Stelchte.
– Paſtor Roever zu Waterſtedt.
– Superintendent Roitzſch zu Ilefeld.
– Rector Rolffs zu Bremervörde.
– Stadtphyſicus D. Roſenbach zu Münden.
– Gärtner Röſener zu Nordhauſen.
– Paſtor Roth zu Dötlingen.
– Subconrector Roth zu Oldenburg.
– Altermann Rouwe in Bremen.
– Inſpector Rüdemann in Braunſchweig.
– Stadtphyſicus D. Rüling zu Nordheim.
– Paſtor Ruge zu Breitenfelde.
– Paſtor Runge zu Jeſteburg.

S.

Herr Paſtor Salfeld zu Oldenſtadt.
— Kaufmann Sattler zu Münden.
— Kaufmann Sattler zu Caſſel.
— Paſtor Sattler zu Beddingen.
— Hof-Medicus Schäfer zu Lüneburg.
— Oberförſter Schäfer im Amt Hadersleben.
— von Schäwenbach zu Sommerfeld in Pommern.
— Oberfactor Schachtrup zu Goslar.
— Oberhofmeiſter von Schack zu Gandersheim.
Sr. Excellenz, der Herr geheimer Rath von Scheel zu Münſter.
Herr Hauptmann von Scheel zu Recla auf der Inſel Rügen.
— von Scheel zu Recla.
— Obergerichts-Advocat Scheel zu Itzehoe.
— Lieut. von Scheffer zu Münſter.
Sr. Excellenz, der Herr General-Lieutenant von Scheither zu Münden.
Herr Major von Scheither, in Hannövr. Dienſten.
— geheimer Rath, Freyherr von Schellersheim zu Eisbergen.
— D. Schelver zu Münſter.
— Rath Schepp zu Coppenbrügge.
— Paſtor Schetelig zu Schönberg.
— Bürgermeiſter Schetter zu Wildeshauſen.
— Cammerherr von Schilden in Däniſchen Dienſten. 2 Exempl.
— Conſiſt. Rath Schlegel zu Hannover.
— Münzmeiſter Schlemm zu Claus thal.
— Regierungsrath Schlettwein zu Gießen.
— Conſiſt. Rath Schlichthorſt in Bremen.
— Paſtor Schmaling zu Binnen.
— Advocat Schmelcke zu Otterndorf.

Herr Advocat Schmerſahl zu Dannenberg.
— Oberförſter Schmincke zu Veckerhagen.
— Paſtor Schmid zu Toſtedt.
— Stadtſecret. Schmidt zu Münden.
— Apotheker Schmidt zu Wildeshauſen.
— Factor Schmidt zu Goslar.
— Paſtor Schmidt zu Beinſtedt.
— Profeſſor Schmidt zu Gießen.
Se. Excellenz, Herr Geheimer Rath v. Schmiſing, zu Münſter.
Herr Schmoldt zu Oſten im Bremiſchen.
— Paſtor Schnedermann zu Arbergen.
— Amtmann Schneider zu Weſterhof.
— Goldſchmidt Schödde zu Münden.
— Hausmarſchall v. Schönberg in Dresden.
— Hauptmann Schönian zu Neuſtadt.
— Paſtor Scholz zu Bornhauſen.
— Profeſſor Schorch zu Erfurt.
— Landrath und Droſt v. Schrader zu Culpin.
— Camerar. Schrader zu Hedemünden.
— Landrath von Schreeb zu Oldenburg.
— Kaufmann Schriever zu Nienburg.
— Paſtor Schröder zu Ueterſen.
— Profeſſor Schroeter zu Rinteln.
— Regier. Secret. Schubert zu Ratzeburg.
— Amtmann Schulemann zu Rhena.
— Paſtor Schulteſius zu Hedemünden.
— Amtſchreiber Schulz zu Ueslar.
— Paſtor Schulze zu Bardowick.
— Conferenzrath und Amtmann v. Schumacher zu Bramſtedt.
— Regiments-Quartiermeiſter Schüſslorts zu Trebnitz in Schleſien.
— Rathsherr Schütte in Stralſund.
— Bürgermeiſter Schwarze zu Nienburg.

Herr Amtmann Schwartze zu Lüneburg.
— Amtmann Schwarzkopf zu Dannenberg.
— Advocat Seedorf zu Münden.
— Hofrath Sellmer zu Ludwigsluſt.
— Garten-Inſpector Sidon auf Traventhal.
— Syndicus D. Sieber zu Goslar.
— Amtmann Siegmann zu Erzhauſen.
— Amtmann Siemens zu Wallmoden.
— Bürgermeiſter Siemens zu Goslar.
— Vicarius Siemers zu Viſhbeck.
— Kloſtervoigt Siering zu Schönberg.
— Paſtor Solbrig zu Bombeck.
Frau Geh. Räthin von Solenthal in Hollſtein.
Herr Schatz-Einnehmer Solting zu Holzminden.
— Paſtor Spannau zu Tribbekau.
— Amtsvoigt Sparkuhl zu Wolffenbüttel.
— Domherr Freyherr v. Spiegel zum Dieſenberg in Halberſtadt. 2 Exemplar.
— Richter Spiegelberg zu Vechte.
— D. Spielmann in Strasburg. 4 Exempl.
— Paſtor Spieſs zu Jerxheim.
— Canonicus Sprinkmann zu Münſter.
— Canzley-Director v. Stade zu Stade.
— Paſtor v. Stade zu Zeven.
— Kammerjunker und Landrath v. Staffhorſt zu Sieke.
— Paſtor Stallmann zu Esbeck.
— Steding zu Lüchow.
— Paul Steffens zu Stade.
— Actuarius Stein zu Ersrode im Heßiſchen.
— Pferdearzt Steinhoff zu Ludwigsluſt.
— Elbzoll-Commiſſ. Stelling zu Boitzenburg.
— Oberbergmeiſter Steltzner zu Clausthal.
— Etatsrath Stenglin in Hamburg.
— Paſtor Sternberg zu Gülzow.
— Oberhauptmann v. Steuben zu Gandersheim.

Herr

Herr Landrath Steyr zu Stade.
— Bürgermeiſter Stieveleben in Stralſund.
— Paſtor Stielcke in Heiligenhaven.
— Poſtmeiſter Stintmann zu Uelzen.
— Hütteninſpector Stiſſer zu Clausthal.
— Oberförſter Stock zu Ueslar.
— Landrath v. Stockhauſen zu Immenhauſen.
— Hofrath und Hofmedicus Störzel zu Ludwigsluſt.
— Verwalter Stricker zu Panken.
— Rector Ströver zu Nienburg.
— Hofrath Strube zu Hannover.
— D. Strube zu Holzmiuden.
— Hofgärtner Stumpfeld zu Caſſel.
— L. Suhl, Bibliothekar zu Lübeck.
— Secretair Suſtermann zu Hildesheim.
— Swittau zu Libau.
— Sydenburg, ſen. in Lübeck.
Frau von Szirmay zu Peſt in Ungarn.

T.

Herr Paſtor Tenge in Oldenburg.
— Hofmuſicus Theen zu Ludwigsluſt.
— Paſtor Thilo zu Mariendrebber.
— Candidat Thörl zu Bruchhauſen.
— Bürgermeiſter Tiedemann zu Bremervörde.
— Buchbinder Tiemann zu Holzminden
— Oberamtmann Tiling zu Himmelpforten.
— Tillemann zu Hamburg.
— Senator Timm zu Malchin.
— Poſtmeiſter Tingel zu Goslar.
— Obriſtlieut. v. Toden zu Rontzhagen.
— Paſtor Toegel zu Geitelde.
— Paſtor E. K. Trautmann zu Goslar.
— Paſtor G. F. Trautmann zu Goslar.
— Kunſtgärtner Trapp zu Wandsbeck.

Herr Oberappellat. Gerichts-Procurator Treſenreuter zu Celle.
— Poſtſchreiber Troue zu Nienburg.

U.

Herr v. Uſedohm zu Cartitz auf der Inſel Rügen.
— Secret. Unger in Hamburg.
— Urlaub zu Nienburg.
— General v. Ueslar zu Münden.
— Zehntgegenſchreiber v. Ueslar zu Clausthal.

V.

Herr Conferenzrath v. Vahrendorff in Oldenburg.
— Superintendent Vater zu Nienburg.
— Oberfactor Vaus zu Holzminden.
— Major v. Viereck, zu Beverſtedtermühlen.
— Amtmann Vogt zu Hitzacker.
— Amtſchreiber v. Voigt zu Wildeshauſen.
— Paſtor Voigt zu Goldenſtedt.
— Amtmann Voigt zu Friedland.
— Vicecuratus Völker in Viſhbeck.
— Paſtor Volckmar in Corau.
— Regierungsrath Voſs zu Minden.

W.

Herr Hofbecker Wagener zu Hannover.
— Hofgärtner Wagenknecht in Braunſchweig.
— Oberamtmann Wahnſchaffe zu Weſterburg.
— Oberamtmann Wahnſchaffe zu Heſſen.
— Juſtitzrath Wardenburg in Oldenburg.
— Canzleyrath und Amtmann Wardenburg in Oldenburg.
— Juſtitzrath und Amtm. Wardenburg in Oldenburg.
— Kammerherr v. Warnſtedt in Schleswig. 2 Exempl.
— Obriſt, Graf v. Wartensleben, zu Münſter.

Herr

Herr Hofmuſicus Weber zu Ludwigsluſt.
— Candidat Weckeneſel zu Ratzeburg.
— Superintendent Weckeneſel zu Münden.
— Kaufmann Wedde in Salzwedel.
— Paſtor Wedekind zu Kirchwehren.
— Conferenzrath, Baron v. Wedel, in Dän. Dienſt.
— Paſtor Wegener zu Sandesneben.
— Deichinſpect. Wehrkamp zu Blekede.
— Paſtor Weidemann zu Hollenſtedt.
— Chirurgus Weinſchenk in Lütjenburg.
— Landrath von der Wenſe zu Eldingen.
— Paſtor Werkmeiſter zu Gwensleben.
— Paſtor Weſtphal zu Tiede.
— Hausvoigt Wichmann zu Segeberg.
— Obriſtlieut. von Wickede zu Altona.
— Adminiſtrator Wiebe zu Hudemühlen.
— Wiebeking, Hofmeiſter der Grafen von Bothmer zu Travendahl.
— Paſtor Wiedenfeld zu Harſte.
— Studioſus Wiedenfeld zu Göttingen. 2 Exempl.
— Amtsſchulz Wieſe zu Münden.
— Land-Rentmeiſter Wieſe zu Einbeck.
— Gerichtsſchulz Wilcke zu Stadtoldendorf.
— Senator Wilcken zu Clausthal.
— Amtsvoigt Wilckens zu Toſtedt.
— Wildfang, Kaufmann in Lübeck.
— D. Windhoff zu Rheine im Münſt.
— D. Winiker zu Göttingen.
— Amtm. von Wiſſel zu Wiebrechtshauſen.
— Paſtor Wislizeni zu Sommerſtorff.
— Cammerherr von Witzendorff in Dän. Dienſten.
— Kaufmann Woerdemann in Stade. 2 Exempl.
— Commiſſarius Wollbrecht zu Lüneburg.
— Paſtor Wolckenhaar zu Kirchwahlingen.
— Amtmann Wolff zu Moisburg.

Herr

Verzeichniß der Subſcribenten.

Herr Paſtor Wolff in Lütjenburg.
— Conſiſtorialrath Woltereck zu Wolfenbüttel.
— Obriſtlieutenant von Wrangel zu Sackhoff, in Eſthliefland.
— Obriſt von Wrede zu Iſenhagen.
— Hauptmann Wrisberg zu Lanckon.
— Oberamtmann von Wüllen zu Jlefeld.
— Hofger. Aſſeſſ. und Landſyndic. von Wüllen zu Hanover.
— Kaufmann Wüſtemann zu Erfurt.
— Kaufmann J. C. Wüſtenfeld zu Münden.
— Kaufmann J. H. Wüſtenfeld zu Münden.
— Kaufmann B. E. Wüſtenfeld zu Münden.
Sr. Excell. der Herr General-Lieutenant von Wurmb zu Nordheim.
Herr Oberamtmann Wynecken zu Polle.
— Amtmann Wynecken zu Ueslar.

Z.

Herr D. Zeller zu Malchin.
— Hofgerichts-Aſſeſſor von Zerſſen zu Hannover.
— Landbauverwalter Ziegler zu Celle.
— Hüttenverwalter Ziegler zu Veckerhagen.
— Probſt Zimmermann zu Uelzen.
— Canzleyrath Zimmermann zu Oſterhoff.
— Paſtor Zimmermann zu Hitzacker.
— Canzleyrath Zimmermann zu Breitenburg.
— Hofmuſicus Zinck, ſen. zu Ludwigsluſt.
— Gerichtsamtmann Zöllner zu Seeſen.
— Paſtor Zſchorn zu Eiſtrup.
— Paſtor Zumbergen zu Jembcke.
— Regierungsrath Zurhellen zu Minden.

Herr Rath und Amtmann Häling zu Eiſenach.

Nachricht.

Nachricht.

Verſchiedene der vorgenannten Herren Subſcribenten haben mich mit dem Verlangen beehret, ich mögte zunächſt den Blumengarten, andere aber, ich mögte zuvörderſt den Fruchtgarten bearbeiten. Ich kan aber keiner von dieſen Anforderungen ein Genüge leiſten, weil durch die mit dem Küchengarten angefangene Arbeit einer meiner lieben Mitmenſchen, wider alles Vermuthen, ſehr gekränkt iſt. Und da ich, wenn ich mit der Fortſetzung eines Buches, deſſen die Welt ohnedem ohne allen Nachtheil entbehren kan, auch tauſende vergnügen könnte, dennoch dieſe tauſend lieber nicht vergnügen, als nur einen einzigen damit betrüben will, ſo beſchließe ich mit dieſem erſten Theile, zumal derſelbe an und vor ſich ſelbſt ein Ganzes ausmacht, die ganze angefangene Arbeit. Aus eben dieſer Urſache habe ich auch die letzte Hälfte des in dem Avertiſſement unter No. 13 gethanen Verſprechens — freywillig — nicht erfüllet; und es mir, — wider meinen Willen — gefallen laſſen, den Namen des im Text redenden Schriftſtellers vom Titel wegzulaſſen; wiewol ich mir, um nicht dem ſich mit Pfauenfedern brüſtenden Raben in der Fabel ähnlich zu werden, das Anſinnen, auch in der Vorrede den Namen des im Text redenden Schriftſtellers nicht zu erwähnen, und folglich das ganze Buch für meine eigne Arbeit, bey welcher ich nur ausländiſche Bücher genutzt hätte, auszugeben, unmöglich habe gefallen laſſen können. Aus eben dieſer Urſache habe ich auch das Churfürſtl. Ober-Conſiſtorium zu Dresden mit keiner Beſchwerde darüber behelliget, daß das mir von einem Gönner und großen Beförderer des Gartenbaues in Sachſen, für den Verleger auf dieſes Buch ausgewürkte Churſächſiſche allergnädigſte Privilegium vom 13 Jan. 1779, welches mir damals gleich in Abſchrift zugeſandt iſt, meinem Verleger noch bis auf dieſen Tag nicht ausgehändiget iſt, — ohngeachtet die Aushändigung,

wenigſtens

wenigſtens zufolge eines Churfürſtl. Mandati, d. d. Dresden, den 18 Dec. 1773, und des demſelben beygefügten Regulativs, §. 3. No. 2. dem Anſchein nach nicht hätte verſagt werden können.

Um einiger Herren Subſcribenten willen, welche in der Meinung ſtehen, als habe der Verleger den Subſcriptionspreis auf dieſes Buch, welcher in Golde 2 Thaler beträgt, erhöhet, füge ich noch hinzu, daß das Alphabeth für 18 Gg. in Golde ausgeboten, und dabey gemeldet ſey, dieſer Theil werde etwa anderthalb Alphabeth ſtark werden. Da derſelbe aber, (ohngeachtet die in dem Avertiſſement, als eine Vorrede angekündigte Geſchichte des Küchengartenbaues weggelaſſen, und dem 3ten Theil der Küchen-Garten-Briefe, von S. 293—483, einverleibet iſt,) dennoch über drittehalb Alphabeth ſtark geworden, — auch drey Kupfertafeln, (in Abſicht auf welche in dem Avertiſſement vorausgeſetzt iſt, es würde den Herren Subſcribenten nicht unangenehm ſeyn, wenn ſie für einige derſelben einige Groſchen mehr zu bezahlen hätten,) hinzugekommen ſind: ſo wird es offenbar ſeyn, daß der zuvorbedungene Subſcriptionspreis im geringſten nicht erhöhet ſey. Dannenberg, den 12ten Febr. 1780.

F. H. H. Lueder.

I. Einlei-

I.

Einleitung
in den
Küchengartenbau.

Aus dem Engliſchen.

Der Buchbinder wird erſucht, dieſes Blatt vor den A-Bogen anſtatt p. 1. 2. zu ſetzen, das andere aber wegzuſchneiden

Inhalt
der
Einleitung.

§. 1. Eintheilung der Gärten überhaupt, in Blumen- Frucht- und Küchengärten.

§. 2. Verbindung des Frucht- und Küchengartens.

§. 3. Anlage und Einrichtung eines mit dem Fruchtgarten verbundenen Küchengartens.

§. 4. Nützlicher Gebrauch der Hacke im Küchengarten, und die in England gewöhnlichen Arten der Hacken.

§. 5. Treibbeete, nemlich Miſt- und Lohbeete.

§. 6. Fruchtmauern um den Küchengarten.

§. 7. Treibmauern im Küchengarten.

§. 8. Düngung des Küchengartens mit Miſt und andern Düngerarten.

§. 9. Dauer und Aufbewahrung der Gartenſämereyen.

Einleitung.

§. I

Eintheilung der Gärten überhaupt. (*)

Die Gärten werden gewöhnlich in Blumen- Frucht- und Küchen-Gärten eingetheilet (**). Blumengärten ſollen zum Vergnügen und zur Zierde dienen; ſie müſſen alſo da angelegt werden, wo ſie am beſten ins Auge fallen, und folglich entweder unmittelbar an die Rückſeite des Wohnhauſes

ſtoßen,

(*) §. 1. 2. Aus dem Artikel Gardens.

(**) Engl. Flower-gardens, Fruit-gardens, and Kitchen-gardens. Fruit-gardens nenne ich nicht Obſt- ſondern Fruchtgärten, weil ſie manche Früchte mit in ſich begreifen, welche nach dem gemeinen Sprachgebrauch zum Obſt nicht mitgerechnet werden.

Küchengärten gemacht werden kan, iſt dieſe, daß die Gärtner auf die an den Mauern liegenden Rabatten gemeiniglich ſo viel Küchengewächſe bringen, daß den Eſpalierbäumen durch dieſelben ihre Nahrung entzogen wird. Aber hat denn der Eigenthumsherr des Gartens nicht die Macht, dieſem abzuhelfen, und die gar zu ſtarke Beſetzung ſolcher Rabatten mit Küchengewächſen zu unterſagen?

§. 3.

Anlage und Einrichtung eines mit dem Fruchtgarten verbundenen Küchengartens. (*)

1.) Nothwendigkeit eines ſolchen Gartens bey einem Landgut.

Ein guter Küchengarten iſt bey einem Landgut faſt eben ſo nöthig, als die Küche in einem Hauſe. Denn weil die Märkte in den Landſtädten mit Küchengewächſen nur ſchlecht verſehen zu ſeyn pflegen, und man ſie daſelbſt auch nur an den Marktitägen, welche ſelten öfter als die Woche einmahl, gehalten werden, bekommen kan: ſo hat man auf dem Lande, wenn man nicht ſelbſt einen Küchengarten hat, keine Gelegenheit, die benöthigten Küchengewächſe hinreichend zu bekommen, gleichwie man ſie dann auch nicht friſch, und folglich nicht in ihrer völligen Güte haben; auch wenn man ſie auf den Märkten in den Landſtädten kaufen muß, keine genugſame Abwechslung mit ihnen machen kan. Wer alſo auf dem Lande zu wohnen gedenkt, muß mit Fleiß ein zur Anlegung eines Küchengartens ſchickliches Stück Land auswählen. Je eher ſolches zu einem Küchengarten gemacht, und bepflanzt wird, deſto eher hat

 man

(*) Der Artikel: Kitchen-Garden.

man völligen Nutzen davon, weil drey Jahr darüber hingehen, ehe man von Fruchtbäumen und Spargel Genuß haben kan. Je länger man alſo die Anlegung eines Gartens verſchiebt, deſto länger dauert es, ehe man dergleichen aus demſelben für die Tafel haben kan.

2.) Fehler bey Anlegung eines Küchengartens.

Den Nutzen, welchen ein Küchengarten verſchafft, ſiehet freylich faſt jedermann ein. Es gibt aber doch wenige, welche bey der Anlegung deſſelben auf die Auswahl eines dazu ſchicklichen Bodens, und einer guten Lage gehörig bedacht ſind. Der Geſchmack, welcher jetzt bey der Anlegung der Gärten herrſcht, und welcher in dem Stück, daß man lauter offne Ausſichten verlangt, und alles wegſchafft, was dieſelben verhindert, vielleicht eben ſo ausſchweifend iſt, als die vormahlige Gewohnheit, alles in Mauern einzuſchließen, lächerlich war, — dieſer ausſchweifende Geſchmack, ſage ich, iſt die Urſach, daß man jetzt viel Küchengärten ſowol zur größten Unbequemlichkeit von den Häuſern und Haushalts-Zimmern weit entfernt, als auch in einem dazu ganz untauglichen Boden, welcher entweder zu naß iſt, oder gar Mangel an Waſſer hat, angelegt findet, und alſo da auf die Aufführung der Mauern und auf die Anlegung eines Gartens große Koſten verwandt werden, wo man doch keinen ſonderlichen Nutzen davon zu hoffen hat.

3.) Lage des Küchengartens in der Nähe des Wohnhauſes und der Stallung.

Wenn ein Küchengarten eine ſolche Lage hat, daß er ſeinem Eigenthümer gar nicht zu Geſicht kommen kan, ſo wird, beſonders wenn dem Gärtner das Küchengartenweſen zu geringfügig iſt, ſchwerlich die gehörige Wartung auf denſelben verwandt werden. Und,

wenn

wenn er entweder von der herrſchaftlichen Wohnung oder von andern Parthien des Gartens zu weit entfernt liegt, ſo werden die Arbeiter, wenn ſie aus einer Parthie des Gartens nach einer andern erſt weit zu gehen haben, viel Zeit verſpillen. Ehe alſo zur Anlegung eines Luſtgartens ein allgemeiner beſtimmter Riß gemacht wird, muß zuvor ein zum Küchengarten ſchickliches Stück Land beſtimmt; dann aber der Riß ſo eingerichtet werden, daß der Küchengarten das Auge nicht beleidige. Und dis kan füglich verhütet werden, wenn man, damit die um ihn zu ziehenden Mauern nicht ins Geſicht fallen, Plantagen von Staudengewächſen um denſelben her anlegt. Wenn man durch ſolche einige, nach dem Küchengarten führende, geſchlängelte Wege macht, ſo pflegen ſich ſolche eben ſo gut auszunehmen, als diejenigen geſchlängelten Wege, welche man gegenwärtig in den Luſtgärten blos zum Vergnügen anlegt. Daß dazu ein von dem Hauſe oder den Haushaltszimmern nur mäßig entfernter Platz ausgewählt wird, darüber kan mit Recht kein Vorwurf gemacht werden, wenn dem Auge dadurch nur kein beßrer Gegenſtand entzogen, oder nur keine Hauptausſicht benommen wird. Denn da in der Küche oft noch dieſes oder jenes nöthig iſt, an welches man, als man dem Gärtner Befehl gab, was aus dem Garten gebracht werden ſollte, nicht gedacht hat: ſo wird man dann, wenn der Garten vom Hauſe ſehr weit entlegen iſt, erfahren, was es für eine große Unbequemlichkeit ſey, wenn man, ſo oft man noch etwas aus demſelben nöthig hat, erſt weit ſchicken muß. Er muß zugleich ſo nahe, als möglich, bey der Stallung angelegt werden, damit der Miſt deſto bequemer hineingeſchafft werden könne, weil ſich ſonſt, wenn er weit entlegen wäre, die auf ihn zu verwendenden Unkoſten ſehr vergrößern würden.

4.) Figur des Küchengartens.

Was die Figur des zum Küchengarten zu beſtimmenden Bodens betrift, ſo iſt das keine Sache von beſondrer Wichtigkeit, weil man die Quartiere deſſelben doch nachher leicht ſo eintheilen kan, daß die etwanigen Ungleichheiten nicht ins Auge fallen; wiewohl wenn man die Wahl haben kan, ein gleichſeitigs oder länglichs Viereck vor einer jeden andern Figur den Vorzug verdient.

5.) Beſchaffenheit des zu einem Küchengarten erforderlichen Bodens.

Die Hauptſache bey Anlegung eines Küchengartens iſt die Wahl eines guten Bodens, welcher weder zu feucht, noch zu trocken, ſondern von mittler Beſchaffenheit, auch nicht zu feſt und zu ſteif, ſondern geſchmeidig, und leicht zu bearbeiten iſt. (*)

Wenn

(*) Gute Erde erkennt man aus dem äußerlichen Anſehen, durch den Geruch, und durch das Gefühl.

1) Durch das äußerliche Anſehen. Erdarten, welche eine Caſtanienbraune, oder eine Nußfarbe haben, hält man für die beſten. Dieſe Farbe haben die beſten Leimerden, und überhaupt die beſten natürlichen Erdarten. Sie ſind um ſo viel beßer, wenn ſie ſich wie Butter ſchneiden laſſen, und nicht zu ſehr ankleben, ſondern körnicht, und ziemlich leicht ſind, ſich in kleine Krumen zerbrechen laſſen, mild ſind, im trocknen Wetter keine Rinden oder Ritzen bekommen, und bey naßer Witterung nicht zu Mörtel werden. — Nächſt dieſen Erdarten hält man die dunkelgrauen und dunkelbraunen für die beſten; hell- und dunkelaſchfarbne aber, welche ſich meiſtens auf den Gemeinheiten, oder in Heiden finden, für die ſchlechtſten. Hellgelbe Erdarten

Wenn ein ſolcher zur Anlegung eines Küchengartens beſtimmter Platz etwa nicht eben, ſondern zum Theil hoch, zum Theil niedrig ſeyn ſollte, ſo darf er ja nicht eben gemacht werden. Denn bey einer ſolchen Be=

arten taugen zwar auch nicht; aber gelbrothe ſind unter allen die ſchlechtſten. Eine ſolche Erde findet man gemeiniglich auf wild und wüſt liegenden Plätzen; es wächſt faſt nichts in ihr, als Scorpionkraut [Ulex europaeus. Linn. Engl. Common Furze.] und Farrnkraut, [Polypodium Filix mas. *Linn. Sp. Pl.* 1551. Engl. Fern.] nachdem ſie nun im Grunde mehr oder weniger leicht und ſandig, oder ſchmutzig kieſicht, oder thonicht iſt.

2. **Durch den Geruch.** Erdarten, welche nach einem Regen, oder wenn man einen Spadenvoll herausſticht, einen angenehmen Geruch von ſich geben, ſind gut und geſund.

3) **Durch das Gefühl.** Vermittelſt deßen kan man unterſcheiden, ob eine Erdart aus ſandigen, oder aus klebrigen Theilen beſtehe; oder, wie es Evelyn ausdrückt, ob ſie zart, fettig, leicht abzuwiſchen, oder ſchlüpfrig, oder ob ſie mehr rauh, ſandig, porös, oder krümlich ſey.

Diejenigen Erdarten ſind allezeit die beſten, welche zwiſchen zwo einander ganz entgegen ſtehenden Eigenſchaften das Mittel halten, und nicht zwo ganz unterſchiedne Eigenſchaften zugleich enthalten, wo z. E. nicht zugleich weiche und harte, oder naße und trockne, oder grobe und milde Theile unter einander gemiſcht ſind; ſondern weder zu fett noch zu mager ſind, ſich leicht trennen laſſen, gerade ſo viel Sand und Thon enthalten, als zu der gehörigen Feſtigkeit nöthig iſt, und nicht ſogleich nach jedem geringen Regen am Spaden oder Finger hängen bleiben.

Leim oder Ziegelerde iſt nicht zu verwerfen, weil ſie weiter faſt keiner Hülfe oder Verbeßrung bedarf, als daß ſie fleißig umgegraben wird. Sowohl die Küchen= als die Blumengärtner halten ſehr viel von derſelben. Der Artikel Mould. Erde.

Beſchaffenheit eines Gartens hat man einen Vortheil, welchen man bey einem völlig eben liegenden Garten nie haben kan; den Vortheil, daß man zu frühen Gewächſen einen trocknen, zu den ſpätern aber einen feuchten Boden hat; und alſo die Küche deſto beſſer beſtändig mit allerley Arten von Kräutern, Wurzeln u. d. gl. verſehen werden kan; und daß die Gartengewächſe, wenn ſie bey anhaltender Dürre in dem höhern Theil des Gartens, wegen der Trockniß nicht fortkommen können, in dem niedriger gelegnen Theil gut gerathen, und wenn ſie in dem niedrigern Theil bey anhaltender Näße nicht recht einſchlagen können, in dem höhern Theil dann deſto beßer gerathen. Am wenigſten wäre es rathſam, zur Anlegung eines Küchengartens einen ſehr niedrigen feuchten Boden zu nehmen. Die Gartengewächſe werden zwar gemeiniglich in einem ſolchen Boden im Sommer anſehnlicher und größer. Dagegen aber ſind ſie dann auch ſelten ſo wohlſchmeckend und ſo geſund, als wenn ſie in einem weder zu naßen noch zu trocknen Boden gezogen ſind. Und da überdem der Küchengarten zugleich mit auserleſnen Obſtſorten bepflanzt werden ſoll, ſo würde es auch aus dieſem Grunde ſehr verkehrt gehandelt ſeyn, einen ſehr feuchten Boden dazu zu nehmen.

6.) Lage eines Küchengartens in Anſehung der Sonne und der Winde.

Ein Küchengarten muß ſo angelegt werden, daß er die volle Sonne hat, und daß er von Bäumen und Gebäuden im geringſten nicht überſchattet wird; denn dis iſt ſowohl den Küchengewächſen, als den Fruchtbäumen ſehr nachtheilig. Wenn er aber von einer etwas entfernten Plantage gegen den Nordwind Schutz hat, ſo ſchützt das die frühen Ausſaaten im Frühjahr gegen den Froſt ganz ungemein; gleichwie es auch dem Obſt und

den Küchenpflanzen ſehr vortheilhaft iſt, wenn ſie gegen den ihnen im Herbſt ſo nachtheiligen ſtarken Südweſtwind durch eine Plantage gedeckt ſind. Solche Plantagen müſſen aber weder zu nahe gelegen, noch zu groß ſeyn. Denn ich habe noch allezeit gefunden, daß ſolche Küchengärten, welche ſehr nahe an Waldungen oder großen Plantagen liegen, vom Mehlthau im Frühjahr ungleich mehr leiden, als ſolche Gärten, die eine offnere Lage haben.

7.) Größe eines Küchengartens.

Die Größe eines neu anzulegenden Küchengartens muß nach dem Verhältniß der Stärke der Familie, für welche er angelegt wird, oder nach der etwanigen Menge, in welcher man die Küchengewächſe verlangt, beſtimmt werden. Für eine kleine Haushaltung ſind 1½ Morgen Land (*) hinreichend; für eine zahlreiche Familie aber darf ein Küchengarten nicht kleiner ſeyn, als 4 bis 5 Morgen Land. (†) Wenn ein Garten von dieſer Größe, nach der dazu in der Folge zu gebenden Anleitung, regelmäßig abgetheilt, und mit Eſpalierbäumen bepflanzt wird, ſo wird man, was auch hie und da dagegen geſagt ſeyn mag, finden, daß er noch immer eher zu klein, als zu groß ſey.

8.) Nutzbarkeit einer Mauer um den Küchengarten.

Ein Küchengarten muß mit einer Mauer umgeben werden; und wenn es ſich ſchicklich thun läßt, daß man dieſelbe auf beyden Seiten, da, wo die Lage darnach iſt, mit Eſpalierbäumen bepflanzen kan, ſo hat man deſto mehr Obſt zu gewarten. Außerhalb der Mauer kan ein ſchmaler Strich Land (††) auf eine ſehr

(*) 1 Morgen. Ausg. von 1768.
(†) 3 bis 4 Morgen. Eb. daſ.
(††) Nach der Engl. Gärtnerſprache Slip.

ſehr nützliche Weiſe mit Stachelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, und andern für die Küche nutzbaren Sachen bepflanzt werden, welcher auf dieſe Weiſe der Küche eben ſo gut zu ſtatten kömmt, als die innerhalb der Mauer gelegnen Quartiere des Gartens ſelbſt. Nur müßen ſolche außerhalb der Mauer für die Küche zu bepflanzenden ſchmalen Striche Land nicht gar zu ſchmal ſeyn, weil ſonſt die zu ihrer Befriedigung um ſie her gezognen Hecken, Zäune, Planken, oder Staudenplantagen auf die mit Eſpalierbäumen beſetzten Rabatten Schatten werfen. Sie müſſen wenigſtens 25 bis 30 Fuß breit ſeyn. Wenn ſie aber noch einmahl ſo breit ſind, ſo iſt es in alle Wege beßer. Man kan dann nicht nur mehr Nutzen davon haben, ſondern die Eſpalierbäume finden denn auch in ſolchen guten Boden zur Ausbreitung ihrer Wurzeln mehr Raum. Die Mauern müſſen etwa 10 bis 12 Fuß hoch ſeyn (*); eine Höhe, welche für die meiſten Obſtſorten hinreichend iſt.

9.) Zubereitung des zu einem Küchengarten beſtimmten Bodens.

Wenn der zum Küchengarten beſtimmte Platz einen ſehr ſteifen Boden haben ſollte, muß er, ehe er mit irgend etwas bepflanzt wird, zuvor drey bis vier mahl umgepflügt oder umgegraben werden. Wenn man ein ſolches Erdreich außerdem noch gegen den Winter, damit der Froſt in daſſelbe deſto beſſer eindringen könne, in Furchen ſchlägt (**), ſo wird es dadurch ſehr verbeſſert, und locker gemacht.

Die beſte Düngung für ein ſolches bindiges Erdreich, durch welche man es viel beſſer, als durch einen

Zuſatz

(*) 12 Fuß hoch. Ausg. von 1768.

(**) Um den Sinn dieſer Vorſchrift einzuſehen, leſe man Gärtn. Cal. Jan. §. 1. Nov. §. 9. und Decemb. §. 3.

Zuſatz von andern Arten von Dünger zu einem leichtern Erdreich machen kan, iſt Steinkohlenaſche, Gaßenkoth (*), und ausgeſchlagner Moder aus Waßergräben. Je mehr Aſche man nimmt, deſto beſſer iſt es, beſonders wenn der Boden von Natur kalt iſt. Wenn man aber die Aſche nicht in hinreichender Menge haben kan, ſo kan man ein ſolches Erdreich auch ſehr gut mit Meerſand (**), falls ſolcher etwa leicht herbeygeſchafft werden kan, oder mit Holzerde, oder mit Gewächserde (†) verbeſſern. Alles dieſes macht den Boden ſo locker, daß er nicht nur leichter zu bearbeiten wird, ſondern die Gewächſe in demſelben nachher auch beßern Wachsthum haben.

Wenn hingegen der zum Küchengarten beſtimmte Boden von Natur ſehr leicht und warm iſt, ſo iſt zu ſeiner Düngung nichts beſſer, als verfaulter Kuhmiſt. Pferdemiſt ſchickt ſich nicht ſo gut dazu, es wäre denn, daß er ſchon völlig verfault wäre; maßen ſonſt die Pflanzen bey der erſten eintretenden heißen und trocknen Witterung in demſelben verbrennen.

10.) Tiefe des Gartenerdreichs.

Je tiefer ein Küchengarten gute Erde hat, deſto beſſer iſt es; aufs wenigſte aber muß er ſie 2 Fuß tief haben. Viel Küchengewächſe, z. E. Carotten, Paſtinaken, Rothe Rüben u. d. gl. treiben lange eßbare Wurzeln, und können ſolche ſonſt nicht tief genug treiben. Auch die mehrſten andern Küchengewächſe verlangen einen tiefen guten Boden. Manche von ihnen ſcheinen zwar nur kurze Wurzeln zu haben; wenn man dieſen aber

(*) Oder Straßenerde.

(**) Fluß= oder Bachſand thut, wenn man nicht an der See wohnt, eben die Dienſte.

(†) Unkraut, Baumlaub, und junge Zweige beſchnittner Hecken, welche auf einen Haufen geworfen und binnen einigen Jahren zu Erde geworden ſind. S. §. 8.

aber nachſpürt, ſo findet man, daß ihre feinen Haarwurzeln, welche ihnen ihre Nahrung zuführen, gleichwohl ziemlich tief in die Erde gehen. Man kan es den Pflanzen auch bald anſehen, wenn ſie auf Kieß, Kalch und Thon ſtoßen, weil ſie dann ihre Farbe verliehren, und nicht recht fortwachſen wollen.

11.) Waſſerbehälter im Küchengarten.

Man muß in einem Küchengarten auch hie und da, wo möglich, in großen Baßins oder andern Waſſerbehältern einen Vorrath vom Waſſer haben, in welchen daſſelbe Sonne und Luft hat, und alſo weich werden kan. Denn Brunnenwaſſer, ſo friſch, wie es aus dem Brunnen gezogen wird, taugt zum Begießen keines einzigen Gartengewächſes.

12.) Rabatten an der Mauer um den Küchengarten.

Wenn ein neu angelegter Küchengarten, nachdem die Mauern aufgeführt ſind, abgetheilt werden ſoll, ſo müſſen zuvor an der Mauer gegen Süden, oder wo ſonſt die Lage gut iſt, Rabatten oder etwas erhöhete Beete zu Eſpalierbäumen abgetheilt werden. Dieſe müſſen wenigſtens 8 bis 10 Fuß breit ſeyn, damit die Bäume für ihre Wurzeln Raum genug haben, welchen ſie auf ſolchen Rabatten, die nur 3 bis 4 Fuß breit ſind, nicht haben. Diejenigen von dieſen erhöheten Rabatten, welche gegen Süden liegen, können mit frühen, und die, welche gegen Norden liegen, mit ſpätern Küchengewächſen beſtellet werden. Nur muß man durchaus nicht ſolche Gewächſe, welche tief Wurzeln treiben, zu nahe an die Eſpalierbäume pflanzen; beſonders aber keine Erbſen und Bohnen. Dieſe halten ſich freylich an einer Mauer im Winter ſehr gut, und treiben daſelbſt im folgenden Frühjahr ganz vortreflich;

trefflich; die Gärtner nutzen deswegen auch durchgehends die Rabatten, welche an ſolchen gut zur Sonne gelegenen Mauern liegen, nur gar zu gern dazu. Weil ſolches aber den Eſpalierbäumen gar zu großen Schaden thut, ſo iſts beſſer, wenn man in eines der wärmſten Quartiere des Gartens Rohrwände ſetzt, und dicht an dieſen her frühe Erbſen und Bohnen pflanzt. Hier treiben ſie eben ſo gut, als an einer Mauer, und man kan auf dieſe Weiſe die Eſpalierbäume mit ſolchen beſchwerlichen Nachbaren verſchonen.

13.) Eintheilung des Küchengartens in die Hauptquartiere.

Nachdem die Rabatten an den Mauern abgetreten ſind, ſchreitet man zur Eintheiluug des Gartens ſelbſt in verſchiedene Quartiere. Dieſe müſſen aber nicht zu klein gemacht werden, weil ſonſt theils wegen der um ſie zu ziehenden Hauptwege zu viel Land verlohren gehen, theils auch dann, da jedes Quartier mit Eſpalierbäumen umzogen werden muß, die Gewächſe zu frech wachſen, und kaum halb ſo gut werden würden, als in einer offnern Lage.

14.) Hauptwege zwiſchen den Hauptquartieren des Küchengartens.

Die Hauptwege zwiſchen dieſen Quartieren müſſen nach dem Verhältniß der Größe des Gartens mehr oder weniger breit ſeyn. In einem kleinen Garten müſſen ſie nur 6 Fuß (*), in einem großen Garten aber 10 bis 12 Fuß (†) breit ſeyn. An beyden Seiten derſelben müſſen zwiſchen dem Wege und den Eſpalierbäumen Rabatten gemacht werden, welche, damit jede

(*) 4 Fuß. Ausgabe von 1768.
(†) 6 Fuß. Eben daſ.

jede zwey gegen einander über ſtehende Reihen Bäume deſto weiter von einander entfernt ſeyn mögen, 4 bis 5 Fuß (*) breit ſeyn müſſen. Weil dieſe Rabatten oft bearbeitet und mit Beßerung verſehen werden, ſo können die Bäume ihre Wurzeln in denſelben ſehr gut ausbreiten. Denn, damit ſie nicht ungenutzt bleiben, können ſie zu kleinen Saladkräutern, oder zu andern Gartengewächſen, welche theils nicht lange auf ihrer Stelle ſtehen bleiben, theils keine ſonderlich tiefe Wurzeln treiben, genutzt werden.

Die jetzt angegebene Breite der Hauptwege wird freylich einigen zu groß dünken. Ich habe ſie aber ſo groß angeben müſſen, weil zwiſchen zwo Reihen Eſpalierbäumen, wenn ſie nicht eine die andere beſchatten, oder ihre Wurzeln nicht in einander wachſen, und nicht eine der andern ihre Nahrung entziehen ſollen, hinlänglicher Raum ſeyn muß. Wer ſie inzwiſchen ſo breit nicht verlangt, muß ſtatt deſſen die Rabatten an den Wegen ſo viel breiter machen; und wenn ſolches geſchiehet, können die Wege allenfals ſchmäler gemacht werden.

Sie müſſen auch nicht mit Kießſand belegt werden. Denn da ſie beſtändig mit Dünger, Waſſer u. d. gl. befahren werden, ſo würden ſie ihr Anſehen bald verlieren, und unanſehnlich werden. Eben ſo wenig dürfen ſie mit grünen Raſen belegt werden. Denn wenn Graswege befahren, oder ſtark betreten werden, ſo pflegt der Raſen bald zu verderben, und ſie pflegen, wenn dieſes oft geſchiehet, ſehr unanſehnlich zu werden. Am beſten iſts, ſie mit thonichten Sand zu belegen. Weil ſie aber, wenn der Boden des Gartens ein feſter Boden iſt, und die Feuchtigkeit alſo gern an ſich hält, bey ſchlechter Witterung nicht gut zu gebrauchen ſeyn würden, ſo müſſen auf beyden Seiten derſelben unter der Erde ſchmale mit Steinen eingefaßete Canäle gezogen werden, damit die Feuchtigkeit abziehen

(*) 5 bis 6 Fuß. Ausg. von 1768.

abziehen könne. Und wenn es gar ein ſehr naßer Boden iſt, oder der Boden wegen ſeiner Feſtigkeit das Waſſer nicht von ſich läßt, ſo müſſen die Wege zuerſt mit alten Schutt, Kieſelſteinen, Kreide, oder was ſonſt von dergleichen am wohlfeilſten zu bekommen iſt, überſchüttet, oder wenn dergleichen gar nicht zu haben wäre, mit eine Lage Heide (*) oder Scorpionkraut (†) belegt, und auf dieſe dann erſt thonichter Sand gebracht werden. Dieſer wird auf dieſe Weiſe trockner, und die Wege allzeit unverdorben, und gut bleiben. Solche Sandwege können auch, wenn ſie gut angelegt ſind, am leichtſten rein gehalten werden. Denn wenn auf ihnen Unkraut oder Moos zu wachſen beginnet, ſo dürfen ſie nur bey trockner Witterung, mit einer breiten Wegſchaufel (**) übergeſchaufelt, und einen oder zween Tage nachher übergeharkt werden, und dann pflegen ſie wieder ſo rein zu ſeyn, als ob ſie eben erſt neu angelegt wären. [Man kan ſie ſtatt des Sandes auch mit Straſſenſchutt (††) belegen; dieſer macht feſte und dauerhafte Wege (***).]

15.) Figur der Küchengarten-Quartiere.

Die beſte Figur für die Quartiere, in welche man den Küchengarten abtheilet, iſt ein gleichſeitiges, oder längliches Viereck, wenn ſich die Abtheilung ſo machen

(*) Engl. Common ſmooth Heath. Erica vulgaris, *Linn. Sp. Pl.* 501. Erica vulgaris glabra. *Bauh. pin.* 485. Heidekraut.

(†) Ulex Europaeus. *Linn. Sp. Pl.* 1045. Geniſta ſpinoſa major, longioribus aculeis. *Bauh. pin.* 394. Scorpionkraut. *Tab. p.* 1515. *n. II.* Engl. Common Furze, Whins or Gorſe.

(**) Engl. a Dutch Hoe. S. §. 4.

(††) with the duſt taken from the great roads. Was dadurch verſtanden werde, habe ich nicht erkunden können.

(***) Zuſatz im Abridg. von 1771.

laſſen will. Sonſt aber kan man ihnen die Form eines Dreyecks, oder jede andere beliebige Form geben, welche ſich am beſten ſchicken will.

16.) Canäle zur Ableitung der Näße.

Wenn der Küchengarten in Quartiere abgetheilet, und das Erdreich deſſelben entweder ſehr feſt iſt, und die Näße gern an ſich hält, oder von Natur ſehr feucht iſt, ſo müſſen in jedem Quartier unter der Erde mit Steinen eingefaßete Canäle gezogen werden, damit die Feuchtigkeit abziehen könne. Denn ſonſt pflegen theils die meiſten Gartengewächſe im Winter von der Näße ſehr zu leiden, theils die Fruchtbäume, wenn ſie in ſolchem naßen Boden ſtehen, nie wohlſchmeckendes Obſt zu geben. Ueberhaupt kan man nie Sorgfalt genug anwenden, die überflüßige Feuchtigkeit aus einem Küchengarten wegzuſchaffen.

17.) Reinhaltung des Küchengartens vom Unkraut.

Ein Küchengarten muß beſtändig vom Unkraut rein gehalten; und wenn ein oder das andere Beet ledig liegt, muß es rigolet und in Furchen geſchlagen werden (*), damit das Erdreich mild werde, und die Salpetertheilchen der Luft einnehmen möge, welches allen Erdarten ſehr vortheilhaft iſt. Man kan dann ein ſolches Beet, wenn es nachher beſtellt werden muß, in der Geſchwindigkeit eben machen.

18.) Nöthige Abwechslung mit den Küchengarten-Gewächſen.

Man muß nie zwey Jahr nach einander einerley Gartengewächſe auf ein und eben daſſelbe Beet ſäen oder pflanzen, ſondern damit jährlich abwechſeln, weil ſie dann beſſer

(*) S. Gärtn. Cal. Jan. §. 1. Nov. §. 9. Dec. §. 3.

beſſer gerathen, als wenn ſie allezeit auf einer und eben derſelben Stelle wachſen. Die Londner Küchengärtner ſind zwar wegen der theuren Pacht, welche ſie für das Gartenland entrichten müſſen, oft in die Nothwendigkeit geſetzt, zwey bis drey Jahr nach einander einerley Gewächſe auf eben daſſelbe Beet zu bringen. In dieſem Fall aber graben und düngen ſie ſolche Beete dann jährlich ſo vorzüglich, daß ſolche dadurch gleichſam verjüngt werden; wiewohl man durchgehends bemerkt, daß die Gewächſe auf einem friſchen Beet allezeit beſſer gerathen.

19.) Lage der Miſtbeete.

In demjenigen Quartier des Küchengartens, welches am nächſten bey den Viehſtällen liegt, und gegen die kalten Winde den mehreſten Schutz hat, müſſen die Miſtbeete zu frühen Gurken, Melonen u. d. gl. angelegt werden. Noch beſſer aber können ſie in einem der zuvorgedachten außerhalb der Gartenmauer liegenden ſchmalen Striche Landes, welcher die volle Sonne, und eine dazu bequeme Lage, auch die nöthige Breite hat, angelegt werden. Ich gebe dieſen dazu den Vorzug, weil denn erſtlich im Winter und Frühjahr, da meiſtens naße Witterung iſt, über die Wege im Küchengarten kein Dünger oder Geſtröh gefahren zu werden, und man dieſe alſo nicht unanſehnlich zu machen gebraucht; weil dann zweytens die Miſtbeete nicht ins Geſicht fallen; und man drittens den Miſt ganz bequem hieher ſchaffen kan, wenn nur in den Zaun oder in die Planke eine Thür gemacht wird, welche ſo weit iſt, daß er durch dieſelbe mit einen kleinen Karren eingekarret werden kan. Denn dis macht lange nicht ſo viel Unbequemlichkeit, als wenn er durch den Garten geführet werden muß. Wenn überdem ein ſolcher Strich Landes ſo lang iſt, daß er eine auf zwey oder drey Jahr hinreichende Anzahl Miſtbeete faſſen kan, ſo iſt ſolches vorzüglich nützlich.

Denn wenn man mit den Miſtbeeten jährlich abwechſeln kan, ſo ſchlagen die Pflanzen auf denſelben ungleich beſſer ein, als wenn man ſie viel Jahre nach einander auf eben dieſelben Miſtbeete bringen muß (*). Und da es unumgänglich nöthig iſt, die Melonenbeete mit Rohrwänden zu umgeben, ſo müſſen dieſe ſo gemacht werden, daß ſie in viereckten Stücken weiter fortgerückt werden können, und die Reihe, welche in dieſem Jahr oben ſtehet, im folgenden Jahr in der nöthigen Entfernung unter die untere ſtehend bleibende Reihe geſetzt werden kan, und man alſo jährlich nur eine Queerwand umzuſetzen gebraucht. Ich bin verſichert, daß dieſe Methode bey einem jeden, der mit derſelben einen Verſuch machen wird, Beyfall finden werde.

20.) Wartung des Küchengartens.

Die Hauptſache bey der Wartung eines Küchengartens kömmt darauf an, daß er gehörig umgegraben, und gedüngt werde; daß man den Bäumen und Pflanzen nach dem Verhältniß ihrer Größe, den erforderlichen, und in dieſem Buch unter jeden Artikel genau angegebnen Raum

(*) Die Gärtner in England zerſtöhren ihre Miſtbeete nicht gleich, ſondern nutzen ſie noch einige Jahre zu andern Sachen, welche entweder vorzüglich gute Erde erfordern, oder auch unter gewiſſen Umſtänden mit Fenſtern bedeckt werden müſſen. Z. E. um Winterſalad, Winterblumenkohl u. d. gl. nicht auf denſelben zu treiben, ſondern um ſie nur mit Fenſtern bedecken zu können. Wenn dazu in großen Gärten viel alte Miſtbeete vorhanden ſind, iſt ſolches zur Durchwinterung mancher Pflanzen, welche in ſchlackrichten Wintern leicht verderben, ſehr vortheilhaft. Freylich ſetzt der Vorrath von Miſtbeeten auf zwey bis drey Jahr voraus, daß eine dazu hinreichende Anzahl Fenſter vorhanden iſt, oder daß wenigſtens Anſtalten zur Bedeckung mit Tonnenreiſen und Matten gemacht werden können.

Raum gebe; und den Garten vom Unkraut rein halte. Denn wenn man das Unkraut ungeſtöhrt fortwachſen und ſeinen Saamen reif werden läſſet, ſo fällt ſolcher aus, und verunreiniget den Garten ſo ſtark, daß man ihn in mehrern Jahren davon nicht erſt wieder reinigen kan. Die Miſthaufen müſſen gleichfals vom Unkraut rein gehalten werden (*). Wenn man ſolches verſäumet, wird man ſich vergeblich bemühen, den Garten davon rein zu halten. Denn wenn man den Unkrautſaamen auf den Miſt ſich ausſaamen läſſet, ſo wird er nachher mit in den Garten gebracht. Man bringt alſo durch ihn ſtets aufs neue eine unbeſchreibliche Menge Unkraut hinein, thut damit den Gartengewächſen den größten Schaden, und macht, daß man an der Wiederausrottung deſſelben unaufhörlich zu arbeiten hat.

Man muß auch die abgefallenen Kohlblätter, desgleichen auch die Stengel der Bohnen und Erbſen, ſo bald ſie keine Schoten mehr haben, aus dem Garten wegſchaffen. Der üble Geruch der Küchengärten, über welchen ſo viel Klagen geführet werden, kömmt blos davon her, daß man jene Sachen in denſelben an der Erde verfaulen läßt. So bald alſo der Kohl ausgehauen iſt, müſſen alle ſeine Blätter, ſo lange ſie noch friſch ſind, aus dem Garten geſchaffet, und dann können ſie mit großen Nutzen den Schweinen oder andern Vieh gegeben werden. Der Garten wird dann auch allezeit rein und von unangenehmen Dünſten frey bleiben.

Das übrige, was die beſondere Wartung des Küchengartens betrift, wird unter den von den mancherley Arten der Gartengewächſe handelnden beſondern Artikeln dieſes

(*) Die Rede iſt hier inſonderheit von den Gärten der Londner Marktgärtner, welche den Miſt aus der Stadt bekommen, und ſolchen, ſo wie er zu bekommen iſt, nehmen, und bis zum Gebrauch auf Haufen liegen laſſen müſſen; unterdeſſen aber die Miſthaufen zu Kürbißen u. d. gl. nutzen.

Buchs gelehret, und darf alſo hier nicht erſt beſonders abgehandelt werden.

21.) Einfaßung der Küchengartenbeete. (*)

Die Beete in einem Küchengarten können nicht beſſer und dauerhafter eingefaßet werden, als mit **Buxbaum** (**). Wenn dieſer recht gepflanzt, und gehörig geſchoren wird, behält er ſein Anſehen lange Jahre. Die beſte Zeit, ihn zu pflanzen, iſt der Herbſt, und der Anfang des Frühjahrs. Wenn er ſpät im Frühjahr gepflanzt wird, und es erfolgt eine heiße und trockne Witterung, ſo gehet er, und wenn er auch noch ſo fleißig begoſſen wird, dennoch ſehr leicht aus.

Man faßet aber nur die Rabatten an der Seite der Hauptwege ein, nicht aber, wie es vordem üblich war, jedes einzelne Beet, auch nicht die innere Seite der mit Eſpalierbäumen beſetzten Rabatten; außer wo Sandwege zwiſchen den Beeten ſind. In dieſem Fall dienet die Einfaſſung, ſolche Wege rein zu halten, weil ſie verhindert, daß die Erde von den Beeten bey heftigen Regengüßen, nicht in die Wege geſpület werden kan.

Man pflegte vormals Thymian, Winterſaturey, Yſop, Lavendel, Raute und andere Gewürzkräuter zur Einfaßung der Beete zu nehmen. Jezt aber werden ſie ſelten mehr dazu gebraucht. Denn theils werden ſie bald holzich, und können dann nicht gut egal gehalten werden, theils erfrieren in einem harten Winter oft ganze Stellen davon, wodurch dann Lücken in der Einfaßung entſtehen.

Man faßet die Beete auch wohl mit Marienblumen (†), kleinen

(*) Der Artikel Edgings, und ein Theil des Artikel Buxus.

(**) Buxus ſempervirens ſuffruticoſa. *Linn. Sp. Pl.* 1395. Buxus ſuffruticoſa. *Mill. n.* 3. **Engl.** Dwarf or Dutch Box. Niedriger Buxbaum.

(†) Bellis perennis hortenſis. *Linn. Sp. Pl.* 1249. Bellis hortenſis. *Mill. n.* 3. **Engl.** Garden Daiſy. Gartenmaßlieben. *Elsh.*

kleinen Bergneglein (*), kleinen rauhen Himmelsröß=lein (†) und andern Blumen ein. Weil dieſe aber theils bald außer der Reihe wachſen, theils gar leicht ganze Stellen von ihnen ausgehen, ſo müſſen ſie, wenn die Einfaßung ein gutes Anſehen behalten ſoll, jährlich um=gelegt werden.

Der Buxbaum hingegen leidet weder vom Froſt, noch von der Hitze; kan viel Jahre ſtehen, ehe er um=gelegt zu werden gebraucht; kan mit leichter Mühe in Ordnung gehalten werden; verhindert das Abſpülen der Erde von den Beeten in die Wege, weil er ſich in der Erde ſehr feſt und dick beſtaudet, beſſer, als irgend eine andere Pflanze; entſpricht alſo dem Zweck der Einfaßung aufs vollkommenſte, und verdienet dazu alſo den Vorzug.

Man kan ihn ſowohl durch Zertheilung der alten Büſche, als durch abgerißne Zweige vermehren. Weil er aber bald zu ſehr dicken Büſchen erwächſet, und dieſe ſich leicht aus einander reißen laſſen, ſo verlohnt es ſich kaum der Mühe, ihn durch unbewurzelte Zweige zu vermehren.

Die Art und Weiſe ihn zu legen, weiß jeder Gar=tenknecht, und ich gebrauche dazu alſo keine Anleitung zu geben.

(*) Statice Armeria (minor). *Linn Sp. Pl.* 394. Statice montana. *Mill. n.* 2. Engl. Smaller Mountain Thrift. (und die rothblühende, ſcarlet Thrift.) kleine Bergneglein. *Elsh.*

(†) Silena quinquevulnera *Linn. Sp. Pl.* 595. & *Mill. n.* 1. Engl. Dwarf Lychnis. Kleinſte wilde rauhe Him=melsrößlein. *Tabern. n.* 14. Miller nennet zwar nicht dieſe Dwarf Lychnis, ſondern Catchfly, [Silene Armeria. *Linn. Sp. Pl.* 601. & *Mill. n.* 12. Engl. Lobel's Catchfly. Breite Klebelychnis. *Elsh.* Zahm Leim=kraut. Tabern.] welche ſich auch dazu ſchicken mögte. Aus dem aber, was er von beyden in ſ. Lexicon ſagt, iſt klar, daß Catchfly ein Schreibfehler ſey, und daß er Dwarf Lychnis habe ſchreiben wollen.

§. 4.

Nützlicher Gebrauch der Hacke im Küchengarten, und die in England gewöhnlichen Arten der Hacke (*).

Der Gebrauch der Hacke bey den Küchengartengewächſen iſt aus zwo Urſachen nöthig und nützlich. Zuförderſt kan der Garten mit derſelben am leichtſten vom Unkraut gereinigt werden. Hiernächſt ſetzt die Bearbeitung mit der Hacke die Erde beſſer in den Stand, den Thau einzuſaugen, erhält ſie ſtets friſch, und ſtärkt Pflanzen und Bäume im Wachsthum ſo ſehr, daß ſie ungleich beßere Früchte (†) geben, als ſie ſonſt zu geben pflegen.

Man verrichtet dieſe Arbeit mit der Hand, mit Hacken von verſchiedener Größe.

Die kleinſte, welche die Zipollen- oder Zwiebel-Hacke (**) genannt zu werden pflegt, iſt nur 3 Zoll breit, und wird zu den Zipollen gebraucht. Man ſchneidet mit derſelben nicht nur das Unkraut zwiſchen dieſen weg, ſondern auch alle zu dicht an einander ſtehende junge Zipollen, und verdünnet ſie alſo mit derſelben.

Auf dieſe folgt in Anſehung der Breite die ſogenannte Carotten-Hacke (††), welche beynahe 4½ Zoll breit iſt. Man bedienet ſich derſelben zur Reinigung und Verdünnung der Carotten, und anderer Gartengewächſe, welche in gleicher Weite, wie die Carotten, ſtehen müſſen.

Die größte Art der Hacke iſt etwa 7 Zoll breit, und wird, weil ſie bey den Rüben gebraucht wird, gemeiniglich

(*) Der Artikel *Hoeing*.

(†) Früchte heißen hier nicht blos Obſt, ſondern auch Erdbeeren, Artſchockenköpfe, Erbſen- und Bohnenſchoten u. d. gl.

(**) Engl. An Onion Hoe.

(††) Engl. A Carrot Hoe.

lich die Rüben-Hacke oder breite Hacke (*) genannt. Sie wird jedoch nicht blos bey den Rüben gebraucht, ſondern die Küchengärtner bedienen ſich derſelben überhaupt zum Anhäufen der Erde an alle verſetzte Pflanzen, und bey allen Gartengewächſen, welche ſo weit aus einander ſtehen, daß man von einer ſo breiten Hacke zwiſchen ihnen Gebrauch machen kan.

Außer dieſen drey Arten der Hacken, mit welchen man die Erde gegen ſich ziehet, hat man zu dem Zweck, welchen man mit der Hacke zu erreichen ſucht, noch ein anderes Inſtrument von einer ganz andern Geſtalt als eine ſogenannte Hacke, eine breite Schaufel nemlich (†), mit welcher man vor ſich hin, vom Leibe abwärts, ſtößet, und alſo die mit derſelben bearbeitete Erde nicht betrit. Eine ſolche Schaufel iſt ſehr nützlich, das Unkraut mit derſelben zwiſchen ſolchen Pflanzen, wo ſie angebracht werden kan, abzuſtoßen oder abzuſchaufeln (**). Denn man kan mit derſelben zu gleicher Zeit weit mehr Land vom Unkraut reinigen, als mit der gemeinen Hacke nicht möglich iſt. Nur iſt ſie zur Verdünnung der Pflanzen nicht brauchbar, gleichwie ſie auch nicht tief genug in die Erde faſſet (††).

Die

(*) Engl. A Turnep Hoe, oder The Common Hoe, eine gemeine Hacke.

(†) Engl. A Dutch Hoe, eine Wegſchauffel. Das Eiſen an derſelben iſt etwa 1 Fuß lang, und 2 Zoll breit.

(**) Ich kenne Gartenfreunde, welche die Cartoffeln ſo lange, bis die Erde an ſie angehäuſt werden kan, mit einer ſolchen Schaufel von Unkraut rein halten. Man ſtößt mit derſelben zwar von ſich weg; gehet aber immer rückwärts, um auf das abgeſcharrete Unkraut nicht zu treten, damit es locker liegen bleibe, und ſofort verdorre.

(††) Man ſchaufelt nemlich mit ihr nur in der Oberfläche der Erde her, und kan alſo in lockern Boden höchſtens 1 Zoll tief unter der Oberfläche herſtoßen.

Die Hacke verdienet ihr dazu vorgezogen zu werden, weil man die Erde mit ihr tief aufrühren, und die ganze Oberfläche auflockern kan, wornach der Thau beßer eindringen kan, und dann die Pflanzen beßern Wachsthum haben (*).

Es gibt wenig Leute, welche es recht einſehen, von wie großen Nußen das Aufrühren und Auflockern der Erde für alle und jede Pflanzen ſey. Ich habe darüber bey ſolchen Ausſaaten öftere Verſuche gemacht, welche, weil die Erde von ſtarken Regengüßen ſo zugeſchlagen war, daß die Pflanzen keine Nahrung hatten, und ihre Farbe verlohren hatten, und nicht von der Stelle wuchſen, faſt nicht einmahl mehr werth ſchienen, ſtehen zu bleiben. Wenn ich die Erde mit der Hacke auflockerte, und die Schollen zerſchlug, ſo fingen die Pflanzen an, neue Wurzeln zu treiben, und über alle Maaße gut zu wachſen (†).

§. 5.

(*) Was hier von der ſogenannten Horſe Hoe, einer Art eines zum Auflockern der Erde eingerichteten Pflugs, folgt, iſt weggelaſſen, weil es zum Ackerbau gehöret. Eine Horſe Hoe iſt a ſort of plough with the ſhear ſet more inclining to a horizontal poſition than the common plough.

(†) Man findet eben dieſes bey den kurz vor dem Eintritt des Winters gepflanzten Erbſen. Die Erde über ihnen wird im Winter oft ſo zugeſchlagen, daß, wenn man die Oberfläche derſelben nicht gleich bey der erſten guten Witterung im Merz mit einer zackigten Hacke auflockert, theils nur wenig Erbſen aufgehen, theils die etwa aufgehenden langſam wachſen, und gegen die Zeit der Blüthe, oft auch noch in derſelben, ganz ausgehen. Jenes Auflockern der Oberfläche muß aber, ob es gleich zwiſchen den Reihen tief geſchehen muß, über den Reihen her, ſehr behutſam geſchehen, damit man die Keimen der Erbſen nicht zerſtoße, und, wenn ſie aufgegangen ſind,

§. 5.

Treibbeete, nemlich Miſt- und Lohbeete.

1.) Ihr Nutzen (*).

Treibbeete ſind in den nördlichen Europäiſchen Ländern ganz unentbehrlich. Ohne Treibbeete könnten wir viel in warmen Ländern zu Haus gehörende Gewächſe nicht ziehen, welche wir auf denſelben würklich ziehen; gleichwie wir auch ohne dieſelben in den Winter- und Frühlings-Monathen viel Gartengewächſe entbehren müßten, welche auf denſelben gegenwärtig faſt durch ganz England, und hier vielleicht beßer, als in allen andern Europäiſchen Ländern gezogen werden. Denn obgleich das Clima von England eben nicht gelind iſt, ſo ſind doch die Londner Märkte, und die Tafeln vornehmer Herrſchaften in England mit allen Arten eßbarer Gewächſe viel beßer, viel früher im Jahr, und in weit größerer Menge verſehen, als ſie es in den in Englands Nachbarſchaft liegenden andern Ländern nicht ſind. Ein Vortheil, welchen wir der großen Einſicht unſrer Gärtner in die Wartung der Treibbeete zu danken haben!

2.) Zu-

ſind, bey guten Sonnenſchein oft wiederholet werden. Die Erbſen werden dann einen ſchnellen Wachsthum zeigen. Man kan dieſen Zweck, ſo lange die Erbſen noch nicht aufgegangen ſind, auch dadurch erreichen, daß man das Beet gelind überharket. Auch Carotten, und andere Ausſaaten, wenn das Beet vom Regen ſo zugeſchlagen iſt, daß ſie nicht herdurchkeimen können, werden ſo lange ſie noch nicht aufgegangen ſind, vermittelſt eines gelinden Ueberharkens, zum Aufgehen gebracht.

(*) Der Artikel Hot-beds, Treibbeete.

2.) Zubereitung und Wartung eingefaßter Miſtbeete (*).

Die gewöhnlichſte Art der Treibbeete in den Küchengärten ſind die **Miſtbeete** (†). Dieſe werden aus friſchen Pferdemiſt gemacht, und auf folgende Art angelegt.

Man nimmt dazu eine hinlängliche Menge ſo eben erſt aus dem Stall kommenden Pferdemiſts, unter welchem zwar etwas Streuſtroh, jedoch im Verhältniß gegen den Miſt ſelbſt, nicht zu viel davon ſeyn muß. Wie viel Miſt nöthig ſey, muß nach der Länge des damit anzulegenden Beets beurtheilet werden. Wenn ein Miſtbeet ſehr früh angelegt wird, ſo muß man auf jedes Fenſter wenigſtens ein gutes Fuder (**) rechnen.

Der zu Miſtbeeten beſtimmte Miſt muß auf einen Haufen zuſammen geworfen, und damit er nachher deſto länger warm bleibe, mit etwas Steinkohlenaſche, Baumlaub, und Gerberlohe vermiſchet werden. In dieſem Haufen

(*) **Engl.** Common Dung-bed.

(†) In einigen Gegenden in England, wo man nicht gut Lohe oder Pferdemiſt bekommen kan, hat man **Farrnkraut** abgemähet, und ziemlich klein geſchnitten, und es dann auf einen Haufen gelegt, und nachdem es ſich erwärmet gehabt hat, zu Treibbeeten gebraucht, und gefunden, daß es dazu ſehr brauchbar ſey. Der erſte, der mir davon Nachricht gegeben hat, war Herr Sam. Brewer, ein einſichtsvoller Gartenfreund, welcher verſchiedene Treibbeete von Farrnkraut gemacht hat, welche nach ſeiner Verſicherung einige Monath warm bleiben; daher er auch Treibbeete von Farrnkraut, für ſolche Gewächſe, welche eine anhaltende mäßige Wärme erfordern, den Miſtbeeten vorziehet. **Aus dem Artikel** *Manure.*

(**) *One good load. Load* heißt von Miſt, wie mir verſichert iſt, ein Karren voll; ſoll aber etwas mehr, als ein in meinem Vaterland gewöhnliches Fuder betragen. Nach **Mc-lone** §. 9. ſcheinen 15 gute Tragbaaren 1 Fuder auszumachen.

Haufen muß er ſechs bis ſieben Tage liegen bleiben; dann aber umgeſtochen, und recht gut aufgeſchüttelt; und darauf abermahl auf einen Haufen geworfen werden, in welchem er wiederum fünf bis ſechs Tage liegen bleiben muß, binnen welcher Zeit er ſich hinreichend erwärmet zu haben pflegt.

Wenn ſich dann der Miſt genugſam erwärmet hat, muß in einem gegen kalte Winde Schutz habenden Quartier des Gartens, nach der Länge und Breite des über das Beet zu ſetzenden Kaſtens, eine Grube, (in einem trocknen Boden 1 bis 1½ Fuß tief (*), in einem naßen Boden aber nicht über ½ Fuß tief,) ausgegraben; in dieſe Grube der Miſt gekarret, mit einer Miſtgabel in derſelben theils gehörig aufgeſchüttelt, theils überall eben und gleich gelegt; und zulezt noch, damit der Dampf nicht ſo ſtark aufſteige, als er ſonſt zu thun pflegt, der unten in dem Haufen liegende Miſt, in welchem gemeiniglich wenig Stroh zu ſeyn pflegt, oben auf gebracht; und allenfalls auch, (ſowohl zu eben dieſem Zweck, als auch um zu verhüten, daß der obere Miſt nicht ſo gar heiß werde, daß die Wurzeln der auf das Beet zu beſtellenden Pflanzen verbrennen, oder gar ſelbſt die auf den Miſt zu bringende Erde verbrenne,) über den Pferdemiſt noch eine Lage Kuhmiſt gelegt werden.

Wenn ein ſolches Miſtbeet zu frühen Gurken und Melonen beſtimmet iſt, muß die Erde nicht gleich anfangs über das ganze Beet, ſondern nur erſt in die Mitte unter jedes Fenſter ein Erdhügel gelegt, und die Pflanzen auf denſelben gepflanzt, und erſt nachher, ſo wie ſich ihre Wurzeln nach und nach in dieſem Erdhügel ausbreiten, das Beet nach und nach vollends mit Erde aufgefüllet werden. Doch davon ein mehreres unter den Artikeln **Gurke** und **Melone**.

Wenn aber ein Miſtbeet zu andern Pflanzen beſtimmet iſt, muß, ehe die Erde eingebracht wird, der

(*) 1 Fuß tief. Ausg. von 1768.

Miſt in demſelben erſt zwey oder drey Tage offen liegen, damit er erſt ausdampfen könne.

Der Miſt muß in den Miſtbeeten mit einer Miſtgabel feſt zuſammen geſchlagen, und wenn etwa viel Stroh unter demſelben ſeyn ſollte, überall feſt und eben getreten werden. Er kömmt ſonſt in zu ſtarke Hitze, und verlieret dieſelbe denn nachher zu geſchwind, welches ohnedem der Hauptfehler iſt, welchen Miſtbeete an ſich haben.

Binnen den erſten acht bis zehen Tagen, müſſen die Fenſter nur während der Nacht und zwar nur ſchlechthin bedeckt; bey Tage aber, um den Dampf auszulaſſen, welcher, ſo lange der Miſt noch friſch iſt, ſehr ſtark aufzuſteigen pflegt, mit Fleiß gelichtet; ſo wie aber die Hitze nach und nach ſchwächer wird, die Bedeckung der Fenſter vermehret werden, weil ſonſt die Pflanzen, wo nicht gar zu Grund gehen, doch im Wachsthum ſtehen bleiben.

Dem aus der Erkältung der Miſtbeete entſtehenden Nachtheil hilft man am beſten ab, wenn man an allen Seiten um dieſelben her eine gehörige Menge friſchen Pferdemiſt legt (*). Die Wärme erneuert ſich dann, und dauret nachher eine geraume Zeit fort.

So wie das Frühjahr heran nahet, erſetzet zwar die Sonne den Abgang der Wärme des Miſts immer mehr. Inzwiſchen iſt es doch ſehr gut, wenn man dann, beſonders wenn die Nächte, wie noch oft im May, kalt ſind, das Beet rings umher mit abgemäheten Gras umlegt. Denn dann kommen oft noch kalte Nächte, welche den zarten Miſtbeetpflanzen um ſolche Jahrszeit ſehr gefährlich ſind. (†).

3.) Zube-

(*) Dis wird **Nachheitze** genannt.

(†) Der **Pferdemiſt** iſt 1) ſo, wie er aus dem Stall kommt, zu Miſtbeeten für alle Arten ſolcher Gartengewächſe ſehr gut zu gebrauchen, welche man früh zu haben verlanget, z. E. Gurken,

3.) Zubereitung und Wartung der Lohbeete. (*)

Vor den jezt beſchriebenen Miſtbeeten haben die Lohbeete (†) einen großen Vorzug, [weil ihre Wärme ſehr mäßig, und nie ſo ſtark zu ſeyn pflegt, als die durch Pferdemiſt verurſachte Wärme, auch zugleich länger anhält; nicht weniger, wenn ſie abnimmt, durch Aufrührung der Beete und durch hinzugethane friſche Lohe erneuert werden kan, welches bey dem Pferdemiſt nicht thunlich iſt; und weil auch aus ihnen kein ſo ſtarker Broden aufſteigt, welcher zarte Pflanzen auf Miſtbeeten ſo oft zu Grund richtet.] Sie dienen insonderheit für zarte ausländiſche Pflanzen und Früchte, welche einen ihnen durch bloßen Pferdemiſt nicht zu verſchaffenden, einige Monath nach einander daurenden gleichen Grad der Wärme erfordern. Sie werden auf folgende Art angelegt:

Man

ken, Melonen, Spargel, kleine Saladkräuter u. d. gl. Keine andere Art Miſt ſchickt ſich dazu ſo gut, als der Pferdemiſt, weil er unter allen am ſtärkſten in Hitze kommt, und wenn er in einem gehörigen Verhältniß mit Streuſtroh und Steinkohlenaſche vermiſcht iſt, länger warm bleibt, als kein anderer Miſt. 2) Nachher, wenn er verfault iſt, gibt er für die meiſten Erdarten, beſonders aber für ein von Natur kaltes Erdreich, einen vortreflichen Dünger ab. Beſonders, wenn er mit Steinkohlenaſche, und Gaßenkoth vermiſcht wird, löſet er die feſte Verbindung eines ſteifen und leimichten Bodens beſſer auf, und macht es lockerer, als irgend eine andere Miſchung von Erdarten. Wer denſelben alſo in hinlänglicher Menge haben kan, dem wüßte ich zur Verbeßerung eines ſolchen Bodens keinen beſſern Dünger anzuweiſen. Der Artikel Horſe Dung, Pferdemiſt.

(*) Aus dem Artikel Hot beds und Tan.

(†) Engl. Tan-bed.

Man gräbt zur Anlegung eines Lohbeets im trocknen Boden eine 3 Fuß tiefe, im feuchten Boden aber eine höchſtens $\frac{1}{2}$ Fuß (*) tiefe Grube, und erhöhet denn das Lohbeet nach dem Verhältniß der Tiefe dieſer Grube ſo hoch über den Boden, daß die Lohe 3 Fuß hoch auf einander zu liegen kömmt. Die Länge ſolcher Gruben muß nach der Länge der für ſie beſtimmten Fenſter, [und nach der Anzahl der Pflanzen, welche ſie faſſen ſollen,] eingerichtet werden; nie aber müſſen ſie doch kürzer ſeyn, als 11 bis 12 Fuß, ob es gleich beſſer iſt, wenn ſie noch einmal ſo lang ſind. [Wenn ſie unter 10 Fuß lang ſind, behalten ſie die Wärme nie lange. Denn wenn nicht eine beträchtliche Menge Lohe beyſammen iſt, ſo verlieret ſich die Wärme am Rand herum ſehr bald, und die daſelbſt eingeſenkten Pflanzen genießen alſo keine Wärme. Sie bleiben dann auch ſelbſt in der Mitte nicht lange warm, und man verfehlt alſo alsdenn ſeines Zwecks ganz und gar.] Die Weite dieſer Gruben muß nicht unter 6 Fuß, [ſondern 6 Fuß, noch beſſer aber 7 Fuß] ſeyn, weil ſich die Wärme, wenn ſie ſchmäler ſind, nicht lange genug erhalten kan.

Solche Gruben müſſen auf allen Seiten in der zuvor gemeldeten Höhe von 3 Fuß hoch, mit gebrannten Steinen ausgemauert, und im Grund mit eben ſolchen Steinen gepflaſtert werden, damit keine Erde zwiſchen die Lohe komme, [weil ſich dieſe ſonſt nicht erwärmen würde.]

Im Frühjahr füllet man eine ſolche Grube mit friſcher Gerberlohe an, d. i. mit ſolcher Lohe, welche die Lohgerber ſchon zum Gerben des Leders gebraucht, und ſie ſo eben aus der Kufe gezogen haben. Wenn man dieſelbe zuvor acht bis zehen Tage auf einem runden Haufen liegen gehabt hat, damit die Näße, welche, wenn ſie

(††) Nicht über 1 Fuß oder $\frac{1}{2}$ tiefe Grube. Ausg. von 1768.

ſie in derſelben zu ſtark bliebe, ihre Erwärmung verhindern würde, zuvor erſt abgezogen ſeyn möge, ſo füllet man die Grube mit derſelben an, und ſchlägt ſie mit einer Miſtgabel [aber nicht zu feſt] überall eben. Man darf ſie aber nicht feſt treten, weil ſie [ſich ſonſt in einander ſetzt, und zu einem harten Klumpen wird, und folglich] auch in dieſem Fall, wenn ſie zu feſt auf einander liegt, nicht in Hitze kömmt. Dann ſetzt man den Kaſten auf die Grube, legt auf dieſen das Fenſter, und binnen vierzehn Tagen (*) pflegt nachher das Beet warm zu ſeyn, worauf denn die Töpfe mit Pflanzen oder Sämereyen in dieſelbe, jedoch ſo, daß dabey nicht auf die Lohe getreten wird, eingeſenkt werden können.

Ein nach dieſer Vorſchrift angelegtes Lohbeet pflegt, wenn die Lohe gut und nicht zu klein geſtampft geweſen iſt, zwey bis drey Monath lang den gehörigen Grad der Wärme zu behalten. Wenn dann aber die Wärme abzunehmen anfängt, muß man die Lohe aufs neue recht tief [mit einer Miſtgabel] aufrühren, und etwas (**) neue Lohe unter die alte Lohe miſchen, worauf ſich denn die Wärme erneuert, und ſich abermal zwey bis drey Monath erhält. [Und wenn man die Lohe in der Folge abermahl ohngefähr jede zwey Monath, ſo oft nemlich die Wärme abnimmt, aufrühret, und jedesmahl etwas friſche Lohe hinzu thut, ſo kan ein ſolches Lohbeet ein ganzes Jahr lang gebraucht werden. Inzwiſchen iſt es doch am beſten, daß man in jedem Herbſt eine ziemliche Menge von der alten Lohe heraus nimmt, und dagegen ſo viel friſche Lohe hinzu thut, daß das Beet den Win-

 ter

(*) **Binnen 10 oder 14 Tagen.** Eb. daſ.

(**) A load or two. **Eine oder zwo Ladungen.** Eine Load von Lohe, Borke, Aſche u. d. gl ſoll, wie mir verſichert iſt, in London 100 Buſhel, ein Buſhel aber etwas weniger, als 1 Braunſchweigiſchen Himbten ausmachen. Ein Maaß, welches in der obigen Stelle nicht ſtatt zu finden ſcheinet; daher ich lieber **etwas neue Lohe** geſetzt habe.

ter über warm bleibe. Denn wenn die Wärme im Winter zu ſtark abnimmt, ſo leiden die Gewächſe zu viel. Um dieſem vorzubeugen, muß im Winter, ſo oft die Wärme abzunehmen beginnet, etwas friſche Lohe hinzugethan werden. Sie muß aber, ehe ſie dazu gebraucht wird, erſt acht bis zehen Tage an einem trocknen Ort liegen, weil ſonſt die alte Lohe in dem Beet durch ihre Näße erkältet wird, und die Erwärmung der neu hinzu kommenden Lohe hindert; ſo daß das Beet, ohngeachtet der Aufrührung der Lohe, entweder gar nicht, oder höchſtens nur ſo wenig in Wärme kömmt, daß die in daſſelbe eingeſenkten Pflanzen großen Schaden leiden. Weil es aber auf die Erhaltung des gehörigen Grads der Wärme ankömmt, wenn die Gewächſe gut bleiben ſollen, ſo muß der, dem die Wartung derſelben obliegt, die Wärme allezeit gleich zu erhalten ſuchen. Sonſt treiben z. E. die Ananas ſchon, wenn ſie noch ſehr klein ſind, in die Frucht, oder werden von Inſecten befallen. Denn beydes iſt der Erfolg davon, wenn ſie entweder durch die Abnahme der Wärme im Wachsthum ſtehen bleiben, oder wenn die Hitze der Lohe zu ſtark iſt. Beſonders alſo im Winter muß man auf dieſe Umſtände genau acht haben.]

Einige legen auch wohl unten auf den Boden eines Lohbeets etwas erwärmten Pferdemiſt unter die Lohe, damit der Miſt dieſelbe in Wärme bringen möge. Ich mögte es aber nicht thun, außer wenn ich des Beets eher, als ſich die Lohe von ſelbſt erwärmen kan, benöthigt wäre. Selbſt aber in dieſem Fall würde ich doch nur ſehr wenig Miſt hineinbringen, weil derſelbe die Lohe zu ſtark erwärmet, und dadurch verurſachet, daß ſie ihre Wärme nachher viel eher, als ſonſt, verlieret. Ueberdem gebraucht man gar nicht beſorgt zu ſeyn, ob die Lohe auch in Wärme kommen werde, wenn ſie anders friſch, und nicht zu naß eingebracht iſt. Es gehen freylich manchmal vierzehen Tage, und noch wohl länger, dar-

über hin, ehe ſie die gehörige Wärme erlanget. Dann behält ſie nachher aber auch ſo viel länger eine gleiche Wärme.

Die Käſten, welche man über die Lohbeete ſetzt, müſſen in Anſehung ihrer Höhe nach der Größe eingerichtet ſeyn, welche die in dieſelben beſtimmten Pflanzen erlangen. Man will z. E. Ananas in ein ſolches Beet ſetzen; ſo muß der hintere Theil des Kaſtens 3½ Fuß, der vordere niedrige Theil aber nur 15 Zoll hoch ſeyn; und dann kan nicht nur die Näße genugſam über den Fenſtern herunter abfließen, ſondern das Beet iſt an ſeiner Rückſeite auch hoch genug, daß daſelbſt große zur Tracht kommende Ananas Raum haben; gleichwie dann auch die vordere niedrige Seite für die jungen Pflanzen noch hoch genug iſt; daß alſo die Ananas, wenn man ſie in einem ſolchen Beet nach ihrer Größe einſetzt, nicht nur alle die Fenſter in gleicher Größe über ſich haben, ſondern auch viel ſchöner ins Auge fallen. Freylich machen einige die Käſten tiefer, als es nach der jezt gegebenen Vorſchrift nöthig wäre. Ich bin aber überzeugt, daß wenn ſie nur gerade ſo hoch ſind, daß die Pflanzen, ohne daß ihre Blätter von den Fenſtern niedergedrückt werden, in ihnen Höhe genug haben, ſolches beßer ſey, als wenn ſie höher ſind. Denn je tiefer der Kaſten iſt, deſto geringer pflegt die Wärme der Luft in dem Beet zu ſeyn, wenn es außer der Wärme der Lohe, welche keinen großen Umfang der Luft zu erwärmen im Stand iſt, keine andere künſtliche Wärme hat. Und da die Ananas, wenn ihre Früchte die rechte Reiſe erlangen ſollen, beſtändig in einer gleichen Wärme gehalten werden müſſen, ſo wird man, wenn man Verſuche darüber anſtellt, finden, daß die zuvor von mir angegebene Höhe der Abſicht eines ſolchen Treibkaſtens beßer entſprechen werde, als eine größere Höhe.

Wenn ein ſolches Lohbeet aber für noch höher werdende Gewächſe beſtimmt iſt, muß auch der Kaſten verhältnißmäßig um ſo viel höher ſeyn.

Wenn es jedoch nur für Sämereyen beſtimmt iſt, muß der Kaſten an der Rückſeite nur etwa 14 bis 16 Zoll, und an der Vorderſeite nur 7 Zoll hoch ſeyn. Die Wärme in dem Beet iſt dann ſtärker; und man pflegt daher den Lohbeetkäſten in den Küchengärten gewöhnlich dieſe Höhe zu geben. Die Länge dieſer Käſten beruhet auf eines jeden Belieben. Gewöhnlich aber richtet man jeden zu drey Fenſtern ein, welches dann im Ganzen eine Länge von etwa 11 Fuß ausmacht. Bisweilen werden ſie auch wohl zu vier Fenſtern angelegt; dann aber iſt die Länge für die Käſten zu groß, und man kan ſolche große Käſten nicht ſo gut regieren, wenn ſie von der Stelle gebracht werden müſſen, als wenn ſie kürzer ſind; gleichwie ſie dann an ihren Ecken auch leichter beſchädiget werden. Einige legen ſie zwar ſogar nur zu zwey Fenſtern an, und dann ſind ſie freylich zur Erziehung junger Gurken- und Melonen-Pflanzen ſehr bequem. Für ein Lohbeet iſt dis aber zu kurz, weil dann nicht Raum genug da iſt, ſo viel Lohe hineinzubringen, daß ſich die Wärme ſo lange Zeit, als zuvor gemeldet worden, darin erhalten könnte. Inzwiſchen ſind ein oder zwey ſolcher Käſten in einem andern Betracht zu gewöhnlichen Miſtbeeten ſehr ſchicklich.

Wenn man inzwiſchen die Lohbeetkäſten ſehr tief machen will, ſo iſt es überhaupt beſſer, ſie alſo einzurichten, daß ſie an allen vier Ecken aus einander genommen werden können, weil man ſie dann leichter von der Stelle bringen kan. Denn ſonſt iſt es ſehr mühſam, ſie abzunehmen, wenn etwa neue Lohe hinzugethan, oder die alte Lohe herausgenommen werden muß.

Die Einrichtung dieſer Treibbeete iſt allgemein bekannt. Und weil man ſich davon überhaupt einen deutlichern Begrif machen kan, wenn man ſie ſelbſt ſiehet,

het, als aus einer blos ſchriftlichen Anweiſung, ſo will ich davon auch weiter nichts hinzuſetzen (*).

(*) **Lohe** oder **Gerberlohe** iſt zum Gerben oder zur Zubereitung der Viehhäute zerhackte oder gemahlne Eichenrinde. Wenn ſie dazu ausgenutzt iſt, kan man in der Gärtnerey nachher von ihr noch guten Gebrauch machen. Sie dienet 1) vortreflich zu Treibbeeten, weil ſie ſich, wenn ſie in gehöriger Dicke auf einander liegt, erwärmet, und ihre allzeit gleiche Wärme ſehr lange behält. Und wenn ſie verfault iſt gibt ſie 2) für alle kalte und ſteife Erdarten einen ſo vortreflichen Dünger ab, daß ein Fuder derſelben nicht nur beſſer dünget, als zwey Fuder verfaulter Miſt, ſondern daß ihre Würkung auf das Erdreich auch von weit längerer Dauer iſt.

Der Gebrauch der Lohe zu Treibbeeten iſt in England noch eben nicht ſehr lange bekannt. Die erſten ſolchen Beete in England wurden vor etwa achzig Jahren (†), zu Blackheath in Kent zur Erziehung der Pomeranzenbäume gemacht. Sie waren damals aber nur erſt wenig bekannt, und es waren ihrer kaum zwey oder drey, welche dergleichen hatten, und ſie in Holland und Flandern, wo die Gärtner ſchon damals ſelten andere Treibbeete, als von Lohe, machten, kennen gelernet hatten. Ueberhaupt waren in England ſo lange nur wenig Lohbeete, bis daſelbſt im Jahr 1719. die Ananas bekannt wurden. Seitdem ſind ſie allgemeiner geworden, und finden ſich jezt in allen den Gärten, wo Ananas gezogen, oder viel zarte fremde Gewächſe unterhalten werden. Unſere Gärtner ſind jezt ſogar in der Anlegung und Wartung derſelben weit erfahrner, als es die Gärtner in den meiſten andern Ländern nicht ſind. Es könnte alſo das Anſehen haben, als wäre es unnöthig, in dieſem Buch dazu eine vollſtändige Anleitung zu geben. Weil ſich aber in den von London weit entlegenen Provinzen in England gewiß Leute finden, welche die Anwendung der Lohe zu Treibbeeten gehörig kennen zu lernen, keine Gele-

(†) Und alſo etwa ums Jahr 1688.

§. 6.

Küchengarten-Mauern zu Eſpalierbäumen (*).

a. Umfang derſelben.

Nach dem jezt herrſchenden und in dieſem Stück gewiß ſehr richtigen Gartengeſchmack pflegt keine ganze Gartenanlage mehr in Mauern eingeſchloßen zu werden. Denn

(*) Aus dem Artikel Walls.

Gelegenheit gehabt haben, ſo will ich hier die kürzeſte und leichteſte Methode, Lohbeete anzulegen und zu warten, deren ſich erfahrne Gärtner nach vieljähriger Erfahrung bedienen, einrücken, und mit der Auswahl der dazu tüchtigen Lohe den Anfang machen.

In einigen Provinzen in England laßen die Gerber die Eichenrinde, weil ſie dieſelbe nicht ſo fein verlangen, nur in grobe Stücke zerhauen, und nicht zerſtampfen, wie die Gerber nahe bey London gewöhnlich thun. Aber auch hier iſt die Lohe in Anſehung der Größe ſehr unterſchieden, und eine feiner als die andere geſtampft, je nachdem ſie zu dieſer oder einer andern Abſicht beſtimmt iſt. Und daher iſt nicht alle Lohe zu Treibbeeten auf einerley Art brauchbar. Wenn ſie ſehr grob iſt, ſo gehet erſt längere Zeit darauf hin, ehe ſie ſich erwärmet; dann aber kömmt ſie auch in einen größern Grad der Hitze, und behält dieſelbe viel länger, als feine Lohe. Wenn man alſo die Wahl hat, ſo verdienet die von mittler Größe den Vorzug. Denn ein von ſehr grober Lohe gemachtes Treibbeet iſt ſehr mühſam zu warten. Die Hitze iſt in demſelben oft ſo ſtark, daß die Wurzeln der Gewächſe, wenn die Töpfe ganz hineingeſenkt werden, verbrennen; und ich weiß Beyſpiele, daß ſich dieſe heftige Hitze über zwey Monath erhalten hat, und man alſo die Töpfe nicht eher mit Sicherheit tiefer, als bis auf die Hälfte einſenken durfte, bis beynahe erſt nach drey Monathen. Wenn alſo diejenigen, welche ſolche von grober Lohe gemachte Treibbeete

zu

Denn theils benehmen die Mauern dem Garten die Ausſicht in die Gegend umher, theils iſt nicht nur ihre erſte Anlage ſehr koſtbar, ſondern ihre Unterhaltung ver= urſachet auch, wenn ſie, wie gewöhnlich, mit Frucht=

zu warten haben, auf dieſelben nicht fleißig achten, ſo richten ſie ihre Pflanzen in der Lohe in kurzer Zeit zu Grund. — Auf der andern Seite aber, wenn die Lohe ſehr fein iſt, ſo bleibt ſie nicht über vier bis ſechs Wochen warm, ſondern gehet in kurzer Zeit in Fäulniß (*), und wird zum Treiben unbrauch⸗ bar. — Wenn man alſo Lohe von der mittlern Sorte bekom⸗ men kan, muß ſolche der ganz groben ſowohl, als der ganz feinen, vorgezogen werden. [Sonſt aber iſt es am beſten, gro⸗ be und feine Lohe unter einander zu miſchen (**).]

Zu den Treibbeeten muß nie andere als ſolche Lohe genom⸗ men werden, welche erſt friſch aus der Grube gezogen iſt. Denn wenn ſie der Gerber ſchon lange auf ſeinem Hof liegen gehabt hat, bekömmt ſie ſelten den gehörigen Grad der Wärme, und bleibt auch nachher nicht lange genug warm. Wenn ſie alſo ſchon über drey bis vier Wochen (†) gelegen hat, iſt ſie nie ſo gut, als friſche Lohe.

Wenn ſie ſehr naß iſt, muß ſie, beſonders im Herbſt oder im Winter, erſt zwey bis drey Tage lang aus einander ge⸗ breitet werden, damit die Näße erſt abziehe. Denn in ſolcher Jahrszeit hat die Sonne nicht Kraft genug, ſie in Wärme zu ſetzen; und die Näße hindert vollends, daß ſie ſich nicht erwär⸗ men kan; und die davon gemachten Beete bleiben alſo kalt. Im Sommer hingegen hat man von ihrer Näße keinen ſon⸗ derlichen Nachtheil zu befürchten, weil die Sonne dann durch die Fenſter ſo heiß ſcheinet, daß ſie bald in Wärme kömmt.

- - - - Die Lohe darf bey Gelegenheit der Einſenkung der Töpfe nicht niedergetreten werden. Um alſo zu verhüten, daß nicht auf ſie getreten werde, muß queer über die Grube ein

(*) Oder, ſie wird zu bald zu Erde.
(**) Zuſatz im Abridg. von 1771.
(†) Ueber 14 Tage bis 3 Wochen. Ausg. von 1768.

bäumen beſetzt werden, immerwährende Unkoſten, ohne daß ſie ſich durch den davon zu erlangenden Vortheil, oder durch das daraus zu ſchöpfende Vergnügen bezahlt machten. Denn wenn der Umfang einer mit Fruchtbäumen beſetzten Mauer zu groß iſt, kan man die Bäume faſt unmöglich recht warten, und dann pflegen ſie nicht nur

Brett gelegt werden, und zwar, damit ſolches nicht auf der Lohe ruhe, auf zwey an jeder Seite gelegte Unterlagen; auf welches derjenige ſtehen gehet, der die Töpfe einſenkt, damit die Lohe nicht zuſammengedrükt werde.

Wenn die in die Grube gebrachte Lohe vollkommen friſch iſt, und aus der Gerbergrube noch nicht ſo lange geweſen iſt, daß ſie in Hitze hätte kommen können, ſo pflegen vierzehen Tage bis drey Wochen, zu Zeiten auch wohl vier Wochen (*) darauf hinzugehen, ehe das Lohbeet auf einen ſolchen Grad der Wärme kömmt, daß die Pflanzen in die Lohe eingeſenkt werden dürfen.

Um aber zu erfahren, ob ſie ſchon eingeſenkt werden dürfen, ſtecke man drey bis vier Stäbe, etwa 1½ Fuß tief hie und da in die Lohe. Wenn man dieſe nachher herauszieht, und ſie an verſchiedenen Stellen berühret, kan man die Beſchaffenheit der Wärme leicht beurtheilen. Auch noch nachher, nachdem die Pflanzen ſchon eingeſenkt ſind, laße man einige dieſer Stäbe in der Lohe ſtecken, um an ihnen die Wärme derſelbe erkennen zu können. Denn man kan ſie vermittelſt der Berührung dieſer Stäbe ungleich beſſer beurtheilen, als wenn man zu dieſem Zweck Töpfe herauszieht, oder gar die Hand in die Lohe ſteckt.

- - - - Wenn die Lohe nachher recht verfault iſt, gibt ſie für alle kalte und ſteife Erdarten einen vortreflichen Dünger ab. Wenn ſie im Herbſt über einen Grasboden ausgeſtreuet, und im Winter durch Regengüße in den Grund geſpület wird, verbeſſert ſie die Gräſerey ganz ungemein. Wenn ſie aber ſogleich, als ſie aus der Gerbergrube gezogen wird, oder wenn ſie auch aus den Lohbeeten erſt im Frühjahr über einen Grasboden

(*) 14 Tage, zu Zeiten auch wohl 3 Wochen. Ausg. von 1768.

nur wenig, ſondern auch nur kleines und unſchmackhaftes Obſt zu geben. Man muß alſo keine Mauer von einem gröſſern Umfang aufführen, als es in Anſehung der an derſelben zu ziehenden Früchte für eine Familie nöthig iſt. Und da der Küchengarten ohnedem zur Sicherung ſeiner Producte mit einer Mauer umzogen ſeyn muß, ſo pflegt man, vorausgeſeßt, daß er eine der Stärke der Familie gemäße Größe hat, an der ihn umgebenden Mauer gerade ſo viel Früchte ziehen zu können, als etwa für die Haushaltung nöthig ſind. Wenn inzwiſchen der Umfang derſelben dazu nicht hinlänglich ſeyn ſollte, kan man mitten durch den Küchengarten noch eine Mauer, und falls er ſo groß iſt, daß eine jede Mauer wenigſtens 80 bis 100 Fuß weit, (noch weiter, noch beſſer,) von der andern entfernt ſeyn kan, zwo Mauern ziehen. Und weil der Küchengarten aus dem Wohnhaus nicht ins Geſicht fallen darf, ſo muß man auch die ihn umgebende Mauer durch eine in gehöriger Entfernung vor ihr her angelegte Baumplantage verſtecken, welche zugleich den auswärts an ſie gepflanzten Fruchtbäumen zum Schuß gegen kalte Winde dienen kan.

b. Materialien zu Fruchtmauern um den Küchengarten.

Die Mauern um den Küchengarten werden nicht allenthalben aus einerley Materialien aufgeführet. In einigen Gegenden macht man ſie ganz aus Feld- oder Bruchſteinen; in andern nimmt man auch gebrannte Steine

boden ausgeſtreuet wird, und dann bald nachher eine trockne Witterung erfolgt, ſo verbrennet ſie das Gras ſehr leicht; welches denn verurſachet hat, daß man ſie dazu an manchen Orten nicht mehr gebraucht. Wenn ſie aber auf die gehörige Art gebraucht wird, ſo wird man finden, daß ſie für jedes ſteife Erdreich einen vortreflichen Dünger abgiebt.

Steine dazu, nachdem man nemlich jedes am leichteſten und wohlfeilſten haben kan. Gebrannte Steine ſind inzwiſchen am beſten dazu. Mauern von ſolchen Steinen haben nicht nur das beſte Anſehen, ſondern geben auch wegen ihrer mehrern Wärme am beſten reife Früchte; man kan auch beſſer Nägel in ſie einſchlagen, und gebraucht bey ihnen, zumahl wenn die Fugen zwiſchen ihnen nicht zu breit ſind, nur ganz kleine Nägel; da man bey Mauern von Feldſteinen, wegen ihrer gröſſern Fugen, gröſſere Nägel nehmen muß. Und wenn ſie oben her mit gehauenen Steinen belegt, und, um ſowohl jedem Baum ſeine beſondere Stelle zu geben, als auch die Gewalt der Winde zu brechen, in gehöriger Entfernung mit Pfeilern aus gehauenen Steinen beſezt ſind, ſo geben ſie nicht nur die anſehnlichſten, ſondern auch die nuzbarſten Mauern ab.

In einigen Gegenden in England führet man ſie auf eine überaus vortheilhafte Art aus gebrannten und andern Steinen zugleich auf. Weil nemlich in einigen Gegenden keine ſolche gute Mauerſteine gebrannt werden, welche zu Mauern tauglich wären, und die gebrannten Steine überhaupt nie ſo dauerhaft ſind, als Feld- oder Bruchſteine, ſo pflegt man wohl, um beydes eine nicht nur anſehnliche, ſondern zugleich dauerhafte Mauer zu haben, eine gleichſam gedoppelte Mauerzu machen; deren auswendige Seite aus natürlichen, und die innere Seite aus gebrannten Steinen beſtehet; oder, mit andern Worten, eine an der Gartenſeite mit gebrannten Steinen gefütterte Mauer. In dieſem Fall müſſen aber die Mauerſteine mit den natürlichen Steinen ſehr gut verbunden werden; weil beyde ſonſt, (beſonders wenn auf ein lange angehaltenes Regenwetter ſtarke Froſtwitterung folget, unddann der Mörtel aus einander getrieben wird,) ſehr leicht aus einander weichen, und die aus gebranten Steinen beſtehende Seite, wenn ſie vor der Mauer nur blos herauf gezogen, und in dieſelbe nicht gut eingefugt iſt, wohl gar niederſchieſſet. - - - - - - - - -.

c. Form

c. Form der Fruchtmauer um den Küchengarten.

Ueber die einer Fruchtmauer zu gebende Form ſind verſchiedene Verſuche gemacht. Einige haben ſie in lauter halben Monden aufführen laßen; andere in lauter bald ſo, bald anders geſtalten Winkeln, deren eine Seite, um die kalten Winde abzuhalten, nach der Nordſeite zu etwas länger war. Bis jezt aber hat man keine beſſer gefunden, als gerade ausgehende, und ganz aufrecht ſtehende Mauern.

Unter den in halben Monden aufgeführten Mauern habe ich nie keine ſchöner geſehen, als auf des Herzogs von Richmond Landſiz zu Goodword in der Grafſchaft Suſſex, woſelbſt in der Mitte zwoer gegen Süden liegenden Mauern zwey große Halbkreiſe aufgeführet waren. Dieſe waren mit eben denſelben Fruchtſorten bepflanzt, mit welchen man die übrigen gerade ausgehenden Theile der Mauer beſezt hatte. An den Bäumen in den Halbkreiſen aber kam nie eine Frucht zur Reife; die Bäume ſelbſt blieben in denſelben auch nicht ſo lange dauerhaft, ſondern wurden in jedem Frühjahr vom Mehlthau befallen, und ſtarben binnen wenig Jahren völlig ab. So gar die Zweige der an dem geraden Theil der Mauer ſtehenden Bäume, wurden, ſo bald ſie ſich ſo weit ausbreiteten, daß ſie in den Halbkreis geleitet werden konnten, dann ſogleich von da an vom Mehlthau befallen, und vertrockneten. Nachdem nun alle in den Halbkreiſen geſtandene Bäume ausgegangen waren, pflanzte man Weinſtöcke an ihre Stelle. Allein ſie bekamen um einen ganzen Monath ſpäter reife Trauben, als die andern von eben derſelben Sorte an den geraden Mauren. Weil die Trauben alſo ſelten reif wurden, ward der Wein ganz weggenommen, und die Halbkreiſe dagegen mit Feigenbäumen beſezt, mit deren Früchten es aber auch nicht ſonderlich beſſer ging. — Ueberhaupt hat es nicht die geringſte Wahrſcheinlichkeit,

daß in ſolchen Halbkreiſen, an denen herum ein beſtändiger Zug der Luft herrſcht, und alſo eine viel kältere Lage iſt, als an der ganz freyen Luft, irgend ein Baum oder eine Pflanze gut ſollte wachſen können.

In Herrn Le Cour's Garten in Holland habe ich Fruchtmauern geſehen, welche in lauter Winkeln von verſchiedener Form aufgeführt waren. Allein der Erfolg war im geringſten nicht beſſer, als an den zuvorgedachten Halbkreiſen. Denn kein einziger in dieſen winklichten Mauern ſtehender Baum war geſund, und keiner von ihnen kam zur Tracht.

Es ſind zur Verbeſſerung der Fruchtmauern, in Abſicht auf die Beſchleunigung der Reife der an ihnen wachſenden Früchte, noch mehr Vorſchläge gethan. Inſonderheit iſt darüber einſtens unter dem Titel: *Fruit Walls improved, by inclining them to the horizon* (*), ein ſehr ſinnreiches Buch geſchrieben. Der Verfaſſer berechnet in demſelben, daß auf etwas rückwarts gelehnte Mauern viel mehr Sonnenſtrahlen fallen müßten, als auf diejenigen, welche ſenkrecht aufgeführt worden, und beweiſet durch fernere Berechnungen, daß ſolche Mauern die Reifung der Früchte ſehr beſchleunigen würden; gleichwie er auch mit ſehr vieler Mühe berechnet hat, in welchem Grad ſolche Mauern unter verſchiedenen Himmelsſtrichen rückwärts übergelehnt ſeyn müßten, wenn die möglichſt größte Anzahl von Sonnenſtrahlen auf ſie gelenkt werden ſollte. Theoretiſch betrachtet ſchien der Verfaßer ſeinen Vortrag vollkommen bewieſen zu haben. Als man aber Verſuche darüber anſtellete, war der Erfolg im mindſten nicht der Erwartung gemäß. Denn nach ſeiner Angabe müſſen ſolche Mauern gegen Erdanhöhen aufgeführt werden; dann aber überwiegen die aus dem Boden aufſteigenden Dünſte den

(*) Nach v. Rohrs Haushalt. Bibl. 3te Aufl. S. 382. iſt dieſes Buch 1699. in 4. gedruckt.

den Nutzen, welchen die Sonnenſtrahlen verſchaffen können. Ueberdem ſind ſolche ſchräg überwärts gelehnte Mauern dem Reif während der Nacht mehr blos geſtellt, und die Früchte werden alſo davon um ſo viel mehr erkältet; gleichwie denn auch die Nachtfröſte den zarten Blütenknoſpen der Fruchtbäume im Frühjahr um ſo mehr nachtheilig seyn müſſen, weil ſie ihnen in dieſem Fall mehr blosgeſtellet ſind, als an einer gerade aufrecht ſtehenden Mauer; nicht zu gedenken, daß ſie auch den Winden und dem Regen mehr ausgeſetzt ſind. Wenn man alſo den vorgegebenen Vortheil ſolcher ſchrägen Mauern mit dem Nachtheil vergleicht, welchem man die Fruchtbäume dadurch ausſetzt, ſo wird man überzeugt werden, daß ſenkrecht aufgeführte Mauern den Vorzug vor ihnen verdienen. Denn zur Reifung der Früchte ſind gerade die ſtärkſten Sonnenſtrahlen lange nicht ſo nöthig, als vielmehr eine fortdaurende mäßige Wärme, und hauptſächlich die Morgenſonne, damit dieſelbe den Reif bald wieder ablecke. Weil nun die gerade auf ſtehenden Mauern die Morgenſonne unmittelbar, die etwas rückwärts gelehnten ſolche aber nur ſchief haben, ſo verdienen jene vor dieſen den Vorzug; wie denn überhaupt die gegen Oſten liegenden Mauern den gegen Süden liegenden allezeit vorzuziehen ſind, weil die Früchte an ihnen immer früher reif werden.

Es wird auch, unter dem Vorausſatz, als ob eine dunkle Farbe, weil ſie mehr Sonnenſtrahlen einzunehmen fähig, die Wärme nun auch länger an ſich halten werde, wohl angerathen, man ſolle die Fruchtmauern mit ſchwarzer, oder mit einer andern dunklen Farbe anſtreichen. Ein Rath, welcher in der That den Erfolg nicht hat, welchen man ſich davon nach der Theorie verſprechen mögte! Denn daß eine ſchwarze Mauer heißer anzufühlen ſey, als eine nicht angefärbte Mauer von gebrannten Steinen, iſt freylich unläugbar. Weil aber die Früchte gemeiniglich etwas entfernt von der Mauer

ſitzen,

ſitzen, ſo kömmt ihnen die Wärme derſelben an ſich ſelbſt nicht recht viel zu ſtatten; weil es vielmehr eigentlich die zurückprallende Wärme iſt, welche die Reifung derſelben beſchleunigt. Ich mögte alſo wohl rathen, über dergleichen Dinge, ehe man ſie im Großen ins Werk richtet, zuvor Verſuche im Kleinen anzuſtellen, und nicht alle diejenigen Projecte, welche von ſanguiniſchen Leuten auf die Bahn gebracht werden, und entweder gar auf ſeichten Gründen, oder doch nur auf einem einzelnen Verſuch beruhen, ſogleich auf guten Glauben anzunehmen. Das Anſtreichen der Mauern, von welchem jezt die Rede iſt, hat eben derſelbe Schriftſteller, welcher jene etwas zurückgelehnte Mauern angeprieſen hat, und zwar aus eben den Gründen, empfolen. Dergleichen Projecte muß man aber im Großen nicht eher in die Ausführung bringen, bis man zuvor durch hinreichende Verſuche verſichert iſt, daß ſie würklich Grund haben.

d. Stärke der Fruchtmauer um den Küchengarten.

Wer die Koſten darauf verwenden, und die Fruchtmauern recht ſtark aufführen laſſen will, wird finden, daß ſie in Betracht ihrer Dauer ſowohl, als der Wärme, welche ſie den Früchten verſchaffen, ihrem Zweck ungleich beſſer entſprechen, als wenn ſie nur ſchlechtweg errichtet werden. Eine Mauer, welche zween Backſteine dick iſt, entſpricht ihrer Abſicht allezeit beſſer, als eine andere, welche nur $1\frac{1}{2}$ Steine dick iſt. Und wenn eine Mauer mit gut geſchlagenen Mauerkalch gehörig verbunden, und alle Fugen wohl gefüllet werden, ſo iſt ſie ungleich ſtärker; und die Luft kan dann nicht ſo leicht durch ſie durchdringen, als ſie es durch eine nach der gewöhnlichen Art aufgeführte Mauer thut.

e. Lage

e. Lage der Fruchtmauern.

Die beſte Lage für die Fruchtmauern um einen Küchengarten iſt in England die, wenn ſie um einen Strich von Süden nach Oſten gerichtet ſind (*). Dann haben ſie die Morgenſonne, und ſind den Weſt- und Südweſtwinden, welche den Baumfrüchten in England ſo nachtheilig ſind, weniger blosgeſtellet, als wenn ſie gerade gegen Süden gerichtet ſind. Ich weiß zwar wohl, daß, ſelbſt gegen die geringſte Richtung nach Oſten zu, verſchiedentlich der Einwurf gemacht wird, daß die Bäume in dieſer Richtung vom Mehlthau befallen würden, welcher, ihrer Behauptung nach, im Frühjahr von Oſten kommen ſoll. Ich kan dagegen aber aus vieljährigen Erfahrungen und Beobachtungen verſichern, daß die Bäume an gegen Südweſt gerichteten Mauern eben ſo oft vom Mehlthau angegriffen werden, als diejenigen, welche in einer jeden andern Richtung an Mauern ſtehen. Und wenn man ſich nur ſieben Jahr lang bemühen will, zu beobachten, in welcher Richtung der Mauern die an ihnen ſtehenden Bäume vom Mehlthau am ſtärkſten leiden, ſo wird man gewiß wahrnehmen, daß ſie an ſolchen Mauern, welche von Süden zum Oſten gezogen ſind, vom Mehlthau gewiß nicht öfter, als bey einer jeden andern Richtung der Mauer, befallen werden. Wenn alſo ein Küchengarten erſt neu angelegt wird, müſſen die Mauern in der empfolnen Richtung ſo lang, als es die

(*) One point to the eaſtward of the ſouth. Zwiſchen Süden und Südoſt befinden ſich nemlich auf der Windroſe drey Striche, deren erſterer, (von Süden ab) Süden zum Oſten, der zweyte Südſüdoſt, und der dritte Südoſt zum Süden genannt wird. **Ein Strich von Süden iſt alſo Süden zum Oſten.**

die Beſchaffenheit des Gartengrundes erlaubet, gezogen werden. — Nächſt der jetzt empfolnen Richtung iſt die gerade gegen Süden, und nächſt dieſer die gegen Südoſt die beſte Richtung für Fruchtmauern. Dieſe lezte iſt der gegen Südweſt aus den zuvor angegebenen Gründen vorzuziehen. - - - - -

f. Geländer an den Fruchtmauern.

Wenn man an den Mauern recht gute Früchte ziehen will, müſſen an ihnen Geländer aufgerichtet ſeyn. Dieſe müſſen 2 Zoll weit von der Mauer entfernt ſeyn, und dann die Zweige an ſie angebunden werden. - - - - - - - - (*). Dann gebraucht man die Mauern durch Einſchlagung der Nägel in ihre Fugen (**) nicht zu beſchädigen; da ſonſt, weil die Nägel jährlich wieder ausgezogen werden, der Kalch zwiſchen den Mauerſteinen losgeriſſen, und dann für Schnecken und andere Arten von Ungeziefer Herbergen bereitet werden (†). - - - - - - - Solche Geländer müſſen nach der Beſchaffenheit der Fruchtſorten, welche man an ſie pflanzen will, eingerichtet werden. - - - - - Sie können aus jedem Holz gemacht werden; - - - - - man nimmt aber meiſtens Tannenholz dazu; - - - will man aber die Koſten anwenden, und Eichenholz dazu nehmen, ſo iſt das Geländer dauerhafter, beſonders wenn das Holz im Winter gefället iſt. Wenn man aber weder auf das eine noch auf das andere Koſten verwenden will, kan man, auf eben die Weiſe, wie man Fruchtgeländer auf gegen

(*) Was hier und im folgenden mit - - - - - bezeichnet, und ausgelaſſen iſt, gehet den Küchengarten nicht unmittelbar an, ſondern nur die Wartung der Fruchtbäume in demſelben, und iſt, weil es zur Anlage des Küchengartens nicht eigentlich gehöret, weggelaſſen.

(**) S. Gärtn. Cal. Jan. §. 7.

(†) S. eb. daſ. Jan §. 28. Dec. §. 4.

gegen einander überliegenden Rabatten zu machen pflegt, ein Geländer von Eſchenſtangen (*) machen; nur, daß jedesmahl die vierte aufrecht ſtehende Stange oder Pfoſten recht ſtark, und an der Mauer mit eiſernen Haaken befeſtigt ſeyn muß, weil ſie das ganze Geländer tragen müſſen; und daß ſie, weil die Stangen an ſolchen Geländern überhaupt näher beyſammen ſtehen müſſen, als an förmlichen Eſpaliers, nicht weiter, als 4 bis 5 Fuß weit (†) von einander entfernt ſtehen dürfen. ----- Man muß die Geländer nicht eher errichten, als bis ſich die Bäume erſt gut ausgebreitet haben, und in Menge zu tragen anfangen; und die jungen Bäume vorher nur an gemeine niedrige Geländer befeſtigen, welche blos aus einigen dünnen Eſchenſtangen, oder andern dünnen Stangen gemacht werden können; damit das Geländer zu der Zeit, da die Bäume zu tragen anfangen, noch neu ſey, und nachher, wenn ſich die Bäume an demſelben ausgebreitet haben, eine Reihe von Jahren im Stand bleiben könne. ------ Wenn zu ſolchen Geländern eine Mauer neu aufgeführet wird, ſo müſſen in dieſelbe ſogleich bey ihrer Errichtung einige ſtarke eiſerne Haaken in der Entfernung, in welcher die zuvor gedachten gerade auf ſtehenden Hauptſtangen ſtehen müſſen, eingemauert werden. Denn, wenn ſie nachher noch in die Mauer eingetrieben werden, ſo wird der Kalch zwiſchen den Steinen aus einander getrieben, und die Mauer beſchädiget.

g. Pfeiler zur Haltung der Fruchtmauern.

Wenn um einen Küchengarten eine Mauer aufgeführet wird, welche man mit Fruchtbäumen zu beſetzen

 gewillet

(*) Fraxinus excelſior. *Linn. Sp. Pl.* 1509. & *Bauh. pin.* 416. Eſche. **Engl.** The common Aſh-tree, oder Common Aſh.

(†) 3 höchſtens 4 Fuß. Ausg. von 1768.

gewillet iſt, ſo muß die innere Seite derſelben ſo eben ſeyn, als es möglich iſt. Die Pfeiler dürfen alſo nicht mehr, als höchſtens 4 Zoll hervorſchießen, und müſſen an den für Pfirſchen und Brügnons (*) beſtimmten Mauern 14 Fuß weit von einander entfernt ſeyn, damit nachher gerade in die Mitte zwiſchen zwey Pfeiler allezeit ein Baum geſetzt werden könne, welches nicht nur ein beſſeres Anſehen gibt, ſondern für die Bäume ſelbſt auch beſſer iſt. Zu Apricoſen, Pflaumen und Kirſchen aber gebrauchen ſie nur 10 Fuß weit von einander entfernt zu ſeyn; und dann kan jedesmahl an den zweyten Pfeiler ein Baum geſetzt werden, wo er genugſamen Raum hat, ſich auszubreiten. Denn da die Geländer ſo weit von der Mauer abſtehen, als die Pfeiler hervortreten, ſo können die Zweige gerade aus gezogen werden. Wenn nun aber die Pfeiler an der Gartenſeite nicht weiter, als in der zuvor angezeigten Weite von 4 Zoll, hervorſtehen, ſo müſſen dagegen die Pfeiler auf der andern Seite der Mauer um ſo viel dicker ſeyn, damit ſie eine hinreichende Hältniß habe.

h. Dicke einer Fruchtmauer.

Gewöhnlich macht man die Gartenmauern, wenn man dazu gebrannte Steine nimmt, 13 Zoll d. i. $1\frac{1}{2}$ Mauerſteine dick. Die Dicke muß aber allemahl zu der Höhe ein Verhältniß haben. Wenn ſie, wie oft geſchiehet, 12 bis 14 Fuß hoch, oder wohl gar noch höher gemacht werden, ſo muß das Fundament wenigſtens $2\frac{1}{2}$ Steine breit; und die Mauer noch 1 Fuß hoch oder mehr, über dem Boden, eben ſo dick ſeyn. [Von da an kan ſie an beyden Seiten ſo viel eingezogen werden, daß ſie nur 2 Steine breit dick bleibt, in welcher Dicke ſie denn bis oben hinauf geführt werden muß

(*) Fr. Brugnons, glatte Pfirſchen. Engl. Nectarine-trees.

muß (*).] Weil ſie dann aber wegen ihrer Höhe der Gewalt der Winde mehr ausgeſetzt, und alſo, wenn ſie nicht recht gut beſchaffen iſt, in Gefahr iſt, vom Wind umgeworfen zu werden, ſo müſſen die Pfeiler in dieſem Fall auch verhältnißmäßig ſtärker ſeyn, als es bey niedrigern Mauern nöthig iſt, und an der Außenſeite ſo dick ſeyn, als die Länge eines Mauerſteines beträgt, an der innern Seite aber ſo dick, als ein Mauerſtein dick iſt. Wenn auf jede 10 bis 12 Fuß ein Pfeiler geſetzt wird, ſo hat eine ſolche Mauer genugſame Hältniß.

i. Höhe einer Fruchtmauer.

Man gebraucht die Mauern jedoch nicht höher, als 9 bis 10 Fuß hoch zu machen, außer für Birnbäume, welche ſich, wenn ſie gut gezogen worden, an den Mauern ungemein weit ausbreiten. Weil inzwiſchen nur einige ſpäte Winterbirnen der Beyhülfe der Mauern bedürfen, ſo gebraucht die Mauer nur da, wo ſie mit ſolchen beſetzt werden ſoll, höher aufgeführet zu werden. Denn Pfirſchen und Brügnons bedürfen, wenn ſie regelmäßig gezogen werden, nur einer 9 bis 10 Fuß hohen Mauer, weil ſie, wenn ſie höher gezogen werden, unten keine Fruchtzweige bekommen. Apricoſen, Pflaumen und Kirſchen gehen zwar oft höher; wenn ſie aber in gehöriger Weite aus einander ſtehen, und ihre Zweige von unten auf immer horizontal weggeleitet werden, ſo pflegen ſie eine

(*) In der Ausg. von 1768. lautet dieſe Anweiſung alſo: Von da an muß ſie auf jeder Seite 2 Zoll abgeſetzt, und nur zwey Steine dick gemacht werden. Wenn ſie nachher 5 bis 6 Fuß hoch über der Erde iſt, kan ſie von da an abermahl an beyden Seiten eingezogen, und bis oben hinauf ferner nur in der Dicke von 1½ Steinen aufgeführt werden. Weil ſie dann aber u. ſ. w.

Mauer von der gedachten Höhe nicht ſo bald zu bedecken. Weinſtöcke können ſo gar ſo niedrig gehalten werden, als irgend ein Fruchtbaum, und müſſen, wenn ſie an niedrigen Mauern ſtehen, faſt eben ſo behandelt werden, als es in Weinbergen üblich iſt. Das alte Holz nemlich, welches im Jahr zuvor getragen hat, muß meiſtens weggeſchnitten, und dadurch der Trieb zu neuen Schoßen zur Tracht aufs nächſte Jahr befördert werden. Und weil man dieſe neuen Fechſer ſelten einmahl 3 Fuß lang läßet, ſo bedarf es für die Weinſtöcke keiner ſehr hohen Mauern.

Wenn man den gegen Südweſt liegenden Theil der Mauer, wo Birnen ſehr gut zur Reife kommen, mit Birnbäumen beſetzen will, ſo müſſen die Mauern daſelbſt 14 Fuß hoch, allenfalls auch noch höher aufgeführet werden. - - - - - - -

§. 7.

Treibmauern im Küchengarten.

a. Höhe derſelben.

Um Baumfrüchte früher, als gewöhnlich, zur Reife zu bringen, pflegt man in England häufig Treibmauern aufzuführen. In einigen Gegenden pflegt man auf dieſelben zwar mehr Koſten, als nöthig iſt, zu verwenden, und ſie ſo einzurichten, daß ſie gar zu viel Feurung erfordern. Wenn ſie aber auf die rechte Art eingerichtet werden, ſo koſtet theils ihre erſte Anlage ſo gar viel nicht, theils erfordern ſie dann auch nicht ſo gar viel Feurung, weil man ſie ohnedem nur drey bis vier Monath zu heitzen gebraucht, nemlich von der Mitte, oder dem Ende des Januarius bis zur Mitte, oder zum Ende des May (*). Von dieſer Zeit an gebraucht

(*) Bis zum Ende des May. Ausg. von 1768.

gebraucht man ſie, wenn man die Fenſter nur während der Nacht, oder bey übler Witterung dicht zu hält, gar nicht mehr zu heitzen, weil die Sonne, wenn ſie um ſolche Jahrszeit auch nur eine halbe Stunde auf die Fenſter ſcheinet, die Luft unter den Fenſtern für europäiſche Fruchtbäume hinreichend erwärmet. ---------

Solche Treibmauern werden gewöhnlich 8 oder 9 Fuß hoch (*) aufgeführet; und dieſe Höhe iſt für alle diejenigen Fruchtbäume, welche gewöhnlich getrieben werden, hinreichend. Denn wenn Bäume getrieben werden, ſo werden ſie in ihrem Wachsthum gemeiniglich geſchwächet, und wachſen dann nicht ſo ſtark, als diejenigen, welche allezeit an der freyen Luft ſtehen. Ja, ſie bleiben ſo gar niemals geſund, und dauren nur wenig Jahre, wenn man ihrer dazu nicht ſo viele hat, daß man jährlich einen Theil von ihnen ausruhen laſſen kan.

b. Länge einer Treibmauer.

Eine Treibmauer zu frühen Baumfrüchten muß für eine mittelmäßig ſtarke Familie nicht weniger als 80 bis 100 Fuß lang ſeyn. Wer alſo vollkommne Früchte, und doch die Bäume eine geraume Zeit von Jahren geſund zu erhalten verlangt, muß zum Treiben einen dreyfach ſo langen Strich einer mit Bäumen beſetzten Treibmauer haben, und dann jährlich einen Theil zum Treiben gebrauchen; zwey Theile aber jedesmahl zwey Jahr lang ausruhen laſſen, damit ſich die Bäume in der Zwiſchenzeit erholen können. Sie ſetzen dann mehr tragbares Holz, und ihre Früchte werden nicht nur ſchöner, ſondern man bekömmt auch mehr Früchte, als wenn man ſie alle Jahr, oder auch nur ein Jahr um das andere treibt. Und wenn man die Fenſter ſo einrichten läßet, daß ſie zu einem jeden dieſer Jahrs-

(*) Etwa 10 Fuß hoch. Eb. daſ.

ſtriche gebraucht werden können, ſo iſt die Anlage einer dreyfach längern Treibmauer eben nicht ſehr koſtbar, weil man dann nicht mehr Rahmen und Fenſter anzuſchaffen gebraucht, als zu einem Jahrsſtrich nöthig ſind.

c. Dicke der Treibmauern.

Das Fundament der Treibmauern muß, damit es die Rauchgänge tragen könne, $4\frac{1}{2}$ Mauerſteine dick ſeyn. Denn wenn die Rauchgänge nur zum Theil auf einem Grund von Mauerſteinen ruhen, übrigens aber den bloßen Boden unter ſich haben, ſo lagern ſie ſich nicht in einer völligen Gleiche, ſondern weichen bald aus der rechten Lage; ſie bekommen dann leicht Ritzen, durch welche ſich der Rauch ziehet, und haben dann keinen rechten Zug; und wenn der Rauch ſogar unter die Fenſter dringet, ſo leiden die Früchte, und ſchmecken nachher nach Rauch.

Doch gebraucht die Mauer in dieſer Dicke nicht höher, als $\frac{1}{2}$ Fuß hoch über dem Boden aufgeführet zu werden, wo der erſte Rauchgang liegen muß, und wo er über den aus der Erde aufſteigenden Dünſten hoch genug liegt. Dann aber kan man die Mauer an jeder Seite 4 Zoll weit einſpringen laſſen, und ſie dann von hier an nur $3\frac{1}{2}$ Mauerſteine dick machen. Wenn nun von hier an die Rückmauer 2 Mauerſteine dick gemacht wird, (eine Dicke, welche um ſo viel nothwendiger iſt, damit ſich die Hitze mehr nach der Vordermauer ziehen möge, und weil die Hitze durch die Rückmauer hindurchziehet, wenn ſie zu dünn iſt,) und die Vordermauer, an welcher die Bäume ſtehen, nur 4 Zoll dick gemacht wird, ſo bleibt zwiſchen beyden zu den Rauchgängen ein Raum von 9 Zoll breit. Wenn denn die Rauchgänge jeder mit 12 Zoll langen Mauerſteinen belegt werden, ſo ſtehen dieſe über ihnen an jeder Seite $1\frac{1}{2}$ Zoll weit über, welches hinreichend iſt.

d. Oefen

d. Oefen an der Rückſeite der Treibmauern.

Die Oefen, vermittelſt welcher die Treibmauern geheitzt werden, müſſen an der Rückſeite derſelben angelegt werden. Ihre Anzahl muß ſich nach der Länge der Mauer richten. Gewöhnlich rechnet man 40 Fuß auf jeden Ofen; man kan aber ohne Nachtheil 50 Fuß rechnen; nie aber mehr, weil, wenn die Oefen zu weit von einander ſtehen, das Feuer dann ſo viel ſtärker ſeyn muß, wenn es die Mauer heitzen ſoll, und die Hitze in der Nähe der Oefen dann zu heftig iſt.

Ueber den Oefen muß, um Wind und Regen ab, und das Feuer ſtets im gleichen Brand zu halten, ein Schoppen aufgerichtet werden. Man macht ſolche wohl aus Holz. Weil aber hölzerne Schoppen ſchon nach wenig Jahren ſchadhaft werden, und nachher beſtändig Unterhaltungskoſten verurſachen, auch, wenn das Feuer nicht recht in Acht genommen wird, leicht in Brand gerathen, ſo iſt es beſſer, die Schoppen aus Mauerſteinen zu machen, und ſolche mit Ziegelſteinen zu decken.

Solche Schoppen müſſen, weil die Oefen unter dem Grund des erſten Rauchgangs angelegt, und alſo, um die Feurung hineinwerfen zu können, zu den Ofenlöchern hinunter Tritte gemacht werden müſſen, nicht kürzer, als 8 Fuß im Lichten ſeyn. Denn die Tritte nehmen 4 Fuß Raum ein, und außerdem muß für den, welcher das Feuer wartet, wenigſtens noch 4 Fuß Raum da ſeyn, damit er ſich drehen und wenden könne, wenn er entweder die Aſche aus dem Ofen nehmen, oder Feurung einwerfen will.

Wenn die Treibmauer ſo lang iſt, daß zween Oefen nöthig ſind, ſo können beyde, zur Erſparung der Koſten, und um zur Wartung des Feuers mehr Raum zu haben, mit Nutzen unter einem einzigen Schoppen angelegt werden. In dieſem Fall muß aber

der Schoppen wenigſtens 10 Fuß lang, gebraucht doch aber nicht breiter, als 6 Fuß breit zu ſeyn.

Die Tritte zu den Oefen hinunter müſſen an einem Ende des Schoppens gemacht werden, damit die Thür deſſelben gegen dem Ofenloch nicht gerade über ſey, weil dann das Feuer mehr gleich brennet. Denn, wenn die Schoppenthür gerade gegen das Ofenloch ſtößet, und der Wind auf die Thür ſtehet, ſo brennet das Feuer zu ſtark, und verzehret die eingeworfene Feurung gar zu bald.

Die Oefen ſelbſt zu den Treibmauern müſſen eben ſo eingerichtet werden, wie gewöhnlich zu den Glashäuſern; daher ich davon hier nichts weiter erwähne. Wenn man aber zwey Oefen zuſammen ſetzt, muß die Scheidewand zwiſchen ihnen wenigſtens 3 Mauerſteine dick ſeyn, weil ſie ſonſt von dem Feuer bald Schaden leidet, und die Oefen, ſo bald die Scheidewand den geringſten Riß bekömmt, und der Rauch des einen Feuers zu dem Rauche des andern Feuers durchdringen kan, dann nicht gut ziehen.

e. Rauchgänge in der Treibmauer.

Der unterſte Rauchgang (*), in welchen der Rauch unmittelbar aus dem Ofen ziehet, muß $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch, und die Rückmauer hinter demſelben ganz an ihm herauf wenigſtens $2\frac{1}{2}$ oder drey Mauerſteine (**) dick ſeyn. Dann aber kan man ſie ſo weit einſpringen laſſen, daß ſie nur 2 oder $2\frac{1}{2}$ Mauerſteine (†) dick bleibt; in dieſer Dicke aber muß ſie nun ganz hinaufgeführet werden. — Der zweyte Rauchgang, welcher über jenem erſten rückwärts her läuft, muß nur 2 Fuß hoch, der dritte nur $1\frac{1}{2}$ Fuß, und der vierte nur 1 Fuß hoch ſeyn.

Alle

(*) Welcher nach Nr. c. $\frac{1}{2}$ Fuß über der Erde liegen muß.
(**) $2\frac{1}{2}$ Steine. Ausg. von 1768.
(†) Zwey Steine Eb. daſ.

Alle vier Gänge nehmen dann, die über jeden herzulegenden Mauerſteine mitgerechnet, eine Höhe von beynahe 8 Fuß hoch ein. Und nun bleibt gerade noch ſo viel Raum übrig (*), daß die Balken, auf welche die Fenſter zu liegen kommen, oben unter der Bedeckung der Mauer befeſtigt werden können. Gleichwie auch jene viermahl hin und her gehenden Rauchgänge die Luft unter den Fenſtern gehörig zu erwärmen im Stande ſind, maaßen die Hitze des Rauchs dadurch, daß er ſo weit herumziehet, genugſam gemäßiget wird.

Man findet hie und da auch Treibmauern, welche unter dem Vorausſatz, als ob die Wurzeln der zu treibenden Bäume eben ſowohl, als ihre Zweige erwärmet werden müßten, ſo eingerichtet ſind, daß unterhalb der Oberfläche der Rabatte, an den Wurzeln der Bäume, die ſtärkſte Hitze iſt. Eine Einrichtung, welche ſich auf ein bloßes Vorurtheil gründet, und billig abgeſchaffet werden ſollte! Denn die Hitze des Feuers thut den Wurzeln der Bäume in dieſem Fall ſehr großen Schaden, weil die Erdfeuchtigkeit von derſelben nicht nur ausgezehret wird, ſondern auch die nahe bey dem Feuer liegenden feinen Zaſerwurzeln verbrennen müſſen. Es iſt allezeit beſſer, den unterſten Rauchzug, nachdem nun der Boden trocken oder feucht iſt, 9 bis 12 Zoll über die Oberfläche der Rabatte, zu legen, als ihn auch nur im geringſten unter dieſelbe treten zu laſſen. In dieſem letzten Fall trocknet er die Erde nur aus, erwärmet aber die Luft ſelbſt um die Bäume nicht; und doch iſt die Erwärmung der Luft der einzige Nutze der durch Kunſt gemachten Wärme. Es iſt ja etwas ganz bekanntes, daß einzelne in ein Glashaus geleitete Weinreben, oder Baumzweige eben ſo früh zur Tracht kommen,

(*) Bleiben noch etwa 2 Fuß übrig, um die Balken, auf welche die Fenſter zu liegen kommen, daſelbſt zu befeſtigen, und der Mauer eine Bedeckung zu geben. Eb. daſ.

men, als ob der ganze Stamm getrieben würde; da unterdeſſen die übrigen in freyer Luft gelaßenen Reben oder Zweige eben deſſelben Weinſtocks oder Baums im geringſten nicht früher zu treiben anfangen, ohngeachtet jene ſowohl, als dieſe von eben denſelben Wurzeln ihre Nahrung empfangen. Und daraus erhellet aufs deutlichſte, daß es, um frühere oder beſſer reif gewordene Baumfrüchte zu erhalten, im geringſten nicht nöthig ſey, auch die Wurzeln der Bäume zu erwärmen.

f. Eiſerne Haaken in der Treibmauer behuef der Geländer.

Wenn Treibmauern aufgeführet werden, müſſen zugleich einige ſtarke eiſerne Haaken, an welchen nachher die Fruchtgeländer befeſtigt werden können, in gehöriger Entfernung von einander mit eingemauert werden, und zwar ſo, daß ſie an der Vordermauer 1 Zoll weit (*) hervorſtehen. Weil dieſe aber nur 4 Zoll dick, und alſo nicht ſtark genug iſt, das Geländer zu tragen, ſo müſſen die Haaken ſo lang ſeyn, daß ſie zugleich durch die Rückmauer gehen, und auch in dieſe mit eingemauert werden können. Sie dürfen aber nie queer durch einen Rauchgang gelegt werden, weil ſie ſonſt die zu Zeiten nöthige Reinigung derſelben erſchweren; ſondern müſſen dicht unter den Mauerſteinen her liegen, mit welchen die Rauchgänge bedeckt ſind. Wenn ſie etwa 3 Fuß weit (†) von einander liegen, ſo ſind ſie nahe genug an einander, vorausgeſetzt, daß ſie die gehörige Stärke haben. [Sie müſſen aber platt ſeyn, weil ſie ſonſt den Rauch aufhalten (††).] Und da die Rauchgänge inwendig ohnedem gut mit Leim überzogen werden müſſen, ſo muß der Leim auch inwendig unter die

(*) 2 Zoll weit. Eb. daſ.
(†) 3 bis 4 Fuß weit. Eb. daſ.
(††) Zuſatz im Abridg. von 1771.

die Steine, welche ihre Decke ausmachen, ſo dick angeworfen werden, als die durchgelegten Haaken dick ſind, damit die Decke inwendig recht glatt und eben ſeyn möge, weil ſich ſonſt an die Haaken Ruß anſetzt, und den Zug des Rauchs aufhält.

g. Verkleidung der Vordermauer mit Leinen.

Es hat auch einen großen Nutzen, wenn man die Rauchgänge an der Vordermauer an der Geländerſeite mit Hopfenſackleinen oder andern groben Tuch, auf eben die Weiſe, wie die Rauchgänge in den Glashäuſern, überziehet. Sie werden davon nicht nur ſo dicht, daß nachher unter die Fenſter kein Rauch eindringen kan, welches ſonſt, beſonders wenn die Vordermauern ſo dünn ſind, als ſie eigentlich ſeyn müſſen, ſehr leicht geſchiehet; ſondern die ganze Vordermauer, an welcher die Rauchgänge herlaufen, wird dadurch auch ſehr verſtärket, und zugleich die Treibmauer im Ganzen deſto beſſer zuſammen gehalten.

h. Oefnungen zur Reinigung der Rauchgänge.

An jedem Ende eines Rauchzugs muß in der Rückmauer ein kleiner Bogen eingemauert werden, damit man unter demſelben, ſo oft ſie vom Ruß gereiniget werden müſſen, eine Oefnung machen könne. Die Reinigung macht dann theils lange nicht ſo viel Mühe, als wenn durch die Vordermauer Oefnungen gemacht werden müſſen, theils leiden dann weder die Bäume, noch auch die Rauchgänge ſelbſt im geringſten keinen Schaden, wie ſonſt, wenn ſie vorne geöfnet werden müſſen, unvermeidlich iſt.

i. Grundmauer für die an die Treibmauern zu legenden Fenſter.

Vor der Treibmauer her muß eine etwa 4 Fuß breite Rabatte gemacht werden, welche Breite hinreichend iſt, um die Fenſter gegen dieſelbe ſchräg genug legen zu können. Auf dieſer Rabatte kan man, um entweder Erbſen oder Vitsbohnen früh zu bekommen, von dem einem oder dem andern, (denn ſie ſchlagen hier beyde gleich gut ein,) eine Reihe von einer Zwergſorte derſelben pflanzen, welche den an der Mauer ſtehenden Bäumen, wenn ſie nicht gar zu nahe an ſie gepflanzt werden, keinen ſonderlichen Schaden thun.

Dieſe Rabatten müſſen am Wege her mit einer niedrigen, und nur 3 bis 4 Zoll hohen Mauer (*) eingefaßet, und auf ſolche das Grundholz gelegt werden, auf welchem die ſchräg zu legenden Fenſter ruhen ſollen. Und gleichwie dieſe kleine Mauer die Erde in der Rabatte zuſammen hält, ſo ſchützt ſie zugleich das auf ſie zu legende Grundholz gegen Fäulniß.

k. Schräg liegende Balken, auf welche die Fenſter gelegt werden.

Die ſchräg gegen die Treibmauer zu legenden Balken, welche die Fenſter tragen ſollen, müſſen am Fuß in dem vorne vor der Rabatte liegenden Grundholz; oben aber in den zu dieſem Zweck in der Mauer eingemauerten ſtarken eiſernen Krampen befeſtigt werden. Man nimmt zu dieſen Balken am beſten Tannenholz (†), weil ſich ſolches nicht ſo leicht wirft, als Eichen= oder anderes Holz, wenn es ſchräg liegt, zu thun pflegt. Damit

(*) 5 bis 6 Zoll. Ausg. von 1768.

(†) Engl. Common Spruce Fir, oder Norway Fir, oder Pitch-tree. Abies Picea: *Mill.* n. 2. und iſt mit unter Pinus Abies. *Linn. Sp. Pl.* 1421. begriffen.

Damit ſie auch mehr Jahre brauchbar bleiben, müſſen ſie, beſonders, wenn ſie beweglich ſeyn ſollen, ſtark genug ſeyn. Oben über ihnen her muß eine ſtarke Latte feſt gemacht werden, unter welche die obern Fenſter hinaufgeſchoben werden. Dieſe Latte iſt theils dazu nöthig, daß der Wind die obern Fenſter nicht aufheben, theils dazu, daß zwiſchen den Fenſtern und der Mauer keine Näße zu den Bäumen eindringen könne. Sie muß alſo an der Mauer, ſo dicht, als möglich, befeſtigt werden, und über den unter ſie geſchobenen Fenſtern etwa 2 Zoll weit hervorſtehen, damit theils die Näße von oben zwiſchen den Fenſtern nicht eindringen könne, theils die Fenſter feſt liegen bleiben, wozu eine etwa 2 Zoll breite Latte hinreichend iſt.

1. Fenſter zu Treibmauern.

Die Fenſter, welche gegen die Treibmauern gelegt werden ſollen, müſſen in zwey Reihen über einander gelegt werden. Denn weil ſie von dem Grundholz, (und alſo gerade über der Oberfläche der Rabatte ab,) bis meiſt oben an die Mauer reichen müſſen, ſo macht dis eine Länge von etwas mehr als 12 Fuß aus. Eine Länge, welche für ein einzelnes Fenſter zu ſtark iſt; maaßen ein Fenſter, wenn es mehr als 6 Fuß lang iſt, zumahl, wenn die Rahmen ſo ſtark ſind, daß das Glas in denſelben Hältniß genug hat, viel zu ſchwer zu handhaben iſt.

Die Rahmen zu dieſen Fenſtern müſſen ſo gemacht werden, daß die obere Reihe auf und nieder geſchoben werden kan. Wenn dann in die Balken, auf welchen die obere Reihe liegt, auf einer Seite etwa drey kleine Löcher, jedes etwa 1 Fuß von dem andern, gebohrt werden, in welche eine kleine eiſerne Pinne geſteckt werden kan, ſo kan die obere Reihe Fenſter 1, 2 bis 3 Fuß, ſo weit nemlich, als es nöthig iſt, um friſche Luft hineinzulaſſen, heruntergelaſſen werden. Die untere

Reihe hingegen muß ſo eingerichtet werden, daß ſie leicht ganz abgenommen werden kan. Denn, weil ſie ſchräg liegt, und die obere Reihe auf ihr ruhet, ſo kan ſie ſo nicht eingerichtet werden, daß ſie hinaufgeſchoben werden könne. Ueberdem iſt es auch nicht einmahl nöthig, daß ſie aufwärts geſchoben werden könne; maaßen es allezeit beſſer iſt, die Luft von oben, als gerade gegen die Bäume zu, hineinzulaſſen.

Die Rahmen zu ſolchen Fenſtern müſſen etwa 3 Fuß breit ſeyn; können jedoch, nach Beſchaffenheit der an der Mauer für ſie in die Länge hin zu machenden Abtheilungen, noch wohl ein wenig breiter ſeyn. So ganz genau kommt es dabey eben nicht darauf an, wenn ſie nur nicht ſo breit ſind, daß ſie nicht gut zu handhaben wären; denn wenn ſie breiter ſind, als man mit den Armen abreichen kan, ſo ſind ſie zu ſchwer von der Stelle zu bringen.

Die Zwiſchenrahmen, welche die Glasſcheiben halten, müſſen dem Fenſter entlängs gehen. Wenn ſie queer laufen, ſo bleibt die inwendig an den Fenſtern ſich ſammlende Feuchtigkeit auf ihnen ſtehen, fällt allenthalben, wo ein Queerrahme iſt, auf die Rabatte in Tropfen herunter, und thut dem, was unter dieſem Tropfenfall ſtehet, großen Schaden. Selbſt die Bäume, wenn ſolche Tropfen auf ſie fallen, leiden davon ungemein, und beſonders dann, wenn ſie eben in der Blüte ſtehen.

Das Bley, in welches die Scheiben eingefaßet werden, muß fein ſtark, und an den Fugen recht gut gelötet ſeyn, weil ſich ſonſt die Näße, zum großen Nachtheil der unter den Fenſtern zu treibenden Früchte, durch daſſelbe hindurch ziehet.

Wenn die ganze Reihe Fenſter vor einer Treibmauer in die Länge hergelegt iſt, ſo bleibt an jedem Ende, zwiſchen den Fenſtern und der Mauer, eine dreyeckte Oefnung. Dieſe muß, damit durch dieſelbe keine Luft eindringe, weil ſolches den zu treibenden Früchten höchſt

ſchädlich ſeyn würde, feſt vermacht werden. Man thut ſolches wohl mit Brettern. Beſſer aber iſt es, wenn es mit beſonders dazu gemachten Fenſtern geſchiehet, welche ſo eingerichtet ſeyn müſſen, daß man ſie, wenn es nöthig iſt, öffnen, und friſche Luft durch ſie einlaſſen kan. Wenn denn der Wind etwa einmahl gerade auf die vordern Fenſter zu ſtark ſtehet, kan man, nachdem es nun die Beſchaffenheit der Wärme der unter den Fenſtern eingeſchloßenen Luft erfordert, entweder nur eines dieſer Seitenfenſter, oder alle beyde öfnen, und auf dieſe Weiſe zum Vortheil der zu treibenden Früchte, öfter, als es ſonſt thunlich ſeyn mögte, theils die innere Luft abkühlen, theils den Früchten etwas friſche Luft geben. - - - - - - - - - - -

m. Geländer an den Treibmauern.

- - - - - Die Geländer gebrauchen an die Treibmauern nicht eher gemacht zu werden, bis ſich die Bäume weit genug ausgebreitet haben, und ſchon ſehr reichlich tragen. Bis dahin mag man ſie an ein ſelbſt gemachtes niedriges Geländer befeſtigen, welches für ſie ſo lange hinreichend iſt, bis ſie zum Treiben ſtark genug ſind; und dieſes pflegen ſie nicht eher, als von der Zeit an, da ſie eingepflanzt ſind, erſt im vierten oder fünften Jahr zu ſeyn, je nachdem ſie nemlich gut fortwachſen. - - - - - - - -

Ueberhaupt iſt es am rathſamſten, weder Fenſter, noch Geländer, noch anderes zum Fruchttreiben erforderliches Holzwerk, nie eher machen zu laſſen, bis die Bäume erſt würklich ſo ſtark ſind, daß ſie getrieben werden können. Denn wenn man es, wie einige zu thun pflegen, ſogleich, als die Mauer aufgeführet wird, machen läßet, ſo verdirbet es ſchon halb, ehe es gebraucht wird. Wenn denn aber die Geländer nachher angeſchlagen werden, ſo muß die gröẞte Vorſicht gebraucht werden, die Bäume nicht zu beſchädigen. - - - - - -

n. Verwerfliche Einrichtung einer Treibmauer.

Man ſoll auch Treibmauern ſo eingerichtet haben, daß ſie inwendig von unten bis oben ganz offen, und alſo gleichſam nur eine zwiefache Mauer ſind, an welcher hie und da Oefen angebracht worden. Solche Treibmauern können aber, weil ſie oben, um den Rauch hinauszulaſſen, offen ſind, und die Hitze alſo zugleich mit hinausgehet, keinen ſonderlichen Nutzen haben. Denn wenn der Rauch nicht erſt drey bis viermahl in Rauchgängen hin und her geleitet wird, und die Mauerſteine nicht erſt erwärmet, ſo gehet die Hitze, ohne den Bäumen viel zu helfen, oben gleich hinaus.

o. Hölzerne Treibplanken.

Ich habe hie und da auch geſehen, daß man Fruchtbäume an langen hölzernen Planken treibt, welche auf der Rückſeite mit friſchen Pferdemiſt belegt werden. Planken ſchicken ſich dazu aber im geringſten nicht. Denn der Dampf des Miſts dringet zum großen Nachtheil der Fruchtbäume ſehr leicht durch jede auch noch ſo kleine Ritze oder Fuge der Bretter. Ueberdem ſind dieſe, ſo lange der Miſt feucht iſt, ſelbſt immer auch feucht, und leiden alſo großen Schaden. Und da ſie folglich in wenig Jahren abgängig werden, ſo verurſachet die jährliche Unterhaltung einer ſolchen Treibplanke würklich mehr Koſten, als eine Treibmauer, gleichwie ſie ihrer Abſicht auch lange nicht ſo gut entſpricht.

§. 8.

Düngung des Küchengartens (*).

1.) Mit Miſt.

Der Miſt ſoll eines Theils die Mängel eines erſchöpften und ausgenutzten Bodens erſetzen, andern Theils

(*) Aus den Artikeln Dungs und Manure.

Theils ſoll er die Fehler deſſelben verbeſſern. So mannigfaltig aber jene Mängel und dieſe Fehler eines Bodens ſeyn können, ſo mannigfaltige Arten von Miſt gibt es auch, jene zu erſetzen, und dieſen abzuhelfen. Manche Erdart iſt übermäßig kalt, feucht und ſchwer; manche dagegen zu leicht und zu trocken. Eben ſo iſt es mit dem Miſt beſchaffen; mancher iſt heiß und leicht, z. E. Schaaf- Pferde- und Taubenmiſt ꝛc. mancher hingegen fett und kühlend, z. E. Kuh- und Schweinemiſt ꝛc. Gleichwie nun die Mittel, deren man ſich zur Heilung eines Gebrechens bedienet, von einer demſelben ganz gegenſeitigen Natur ſeyn müſſen, ſo muß auch zur Verbeſſerung eines trocknen und leichten Bodens, um ſolchem mehr Fettigkeit und Feſtigkeit zu geben, Kuh- und Schweinemiſt; zur Verbeſſerung eines kalten, feuchten, und ſchweren Bodens aber hitziger und trocknender Miſt genommen werden.

Die beyden jezt gedachten Miſtarten haben jede eine ihnen eigenthümliche Eigenſchaft. Die eine Art erreget eine ſichtbare Hitze, und kan vermittelſt derſelben beträchtliche Wirkungen hervorbringen; (eine Eigenſchaft, welche der Pferde- und Maulthiermiſt haben, ſo lange ſie noch friſch, und ein wenig feucht ſind.) Die andere Art hat die Eigenſchaft, daß ſie die Erde, fett und ſie fruchtbarer machen kan.

Der Pferde- und Maulthiermiſt thut zur Winterzeit, wo er alles beſeelet und belebet, in den Gärten ganz unvergleichliche Dienſte; und weil er dann gewißer maaßen die Dienſte leiſtet, welche die Sonne im Sommer durch ihre Wärme thut, ſo verſchaffet er uns ſchon im Winter die Erſtlinge des Frühjahrs, z. E. Spargel, Gurken, Radis, junge Saladkräuter u. d. gl.

Der Pferdemiſt iſt unter denjenigen Miſtarten, welche für einen kalten und magern Boden das beſte Verbeßerungsmittel ſind, derjenige, welcher am leichtſten in einiger Menge zu bekommen iſt. Theils aber iſt

er manchen Gewächſen nachtheilig, wenn er entweder allein, oder zu friſch gebraucht wird; theils thut er, wenn er im Sommer nur dünn untergebracht wird, wenig Dienſte, weil dann die Sonne alle Kraft und Beſſerung aus ihm ausziehet, und macht, daß er nicht beſſer iſt, als bloßes Stroh. Und ob man gleich Kopfkohl, Blumenkohl, und alle diejenigen Küchengartengewächſe, welche einen recht fetten Boden erfordern, nicht leicht zu ſtark mit ihm düngen kan, ſo darf er doch auf Kornland nicht in zu großer Menge gebracht werden, weil er das Korn zu ſtark ins Stroh treibt. — Ich habe oft ſehr kaltes und feuchtes Land mit Pferdemiſt, ſo friſch als er aus dem Stall kam, düngen geſehen, und nachher allezeit wahrgenommen, daß die Früchte dann viel beſſer geriethen, als wenn mit ſchon ziemlich verfaulten Pferdemiſt gedüngt war.

Pferdemiſt ſchickt ſich, weil er von hitziger Natur iſt, am beſten für einen kalten, Kuhmiſt aber beſſer für einen warmen Boden. Untereinander gemiſcht aber geben ſie faſt für jeden Boden einen guten Dünger ab. Für einiges Erdreich aber noch beſſer, wenn ſie mit Schlammerde vermiſchet werden.

Schaafmiſt und der Miſt vom Wild aus Thiergärten haben faſt einerley Eigenſchaften, und werden von einigen für kaltes thonichtes Land am beſten gehalten. Einige geben den Rath, man ſolle ſie fein zerſchlagen, und über Herbſt- und Frühlingsſaaten, eben wie Aſche, Malzkeimen (*) u. d. gl. etwa 4 bis 5 Fuder auf einen engl. Morgen gerechnet, dünn ausſtreuen. Ich habe auch ſelbſt geſehen, daß dis auf Kornland, und Grasboden im erſten Jahr unvergleichliche Dienſte gethan hat. Nur

(*) Malt duſt, die Keimen, welche ſich von dem trocknen Malz, ſonderlich wenn es ſehr lang gekeimet hat, abſtoſſen, und, ehe es gebraucht wird, vermittelſt eines Drathſiebes ausgeſichtet, und gewöhnlich den Schweinen gegeben werden.

Nur müſſen ſolche leichte Düngungen oft wiederhohlet werden, weil ſie nicht lange vorhalten. In Flandern und andern Ländern treibt man die Schaafe die Nacht über auf 5 bis 6 Zoll hoch mit klaren Sand überſtreuete Plätze ein, welche Nacht vor Nacht zum Schaaflager gebraucht, und wöchentlich einmahl ausgebracht werden; da denn dieſe Miſchung von Sand und Miſt ein vortrefliches Verbeſſerungsmittel für ſteifes Land abgibt. Denn der Miſt und der Harn von Schaafen iſt ein überaus fruchtbarer Dünger, wird ziemlich theuer verkauft; iſt zur Düngung eines ſteifen und kalten Bodens vorzüglich gut; und ſogar, wie Quintinye (*) behauptet, das Hauptbeförderungsmittel der Fruchtbarkeit für alles und jedes Erdreich.

Andere halten Schweinemiſt für den fetteſten und würkſamſten Dünger, und behaupten, man könne theils mit einem Fuder deſſelben eben ſo viel ausrichten, als mit zwey Fudern von andern Miſt, theils ſey er der beſte Dünger für Fruchtbäume, beſonders für Birnen und Aepfel in einem leichten Boden, theils gebe er für einen Grasboden einen ſehr fetten Dünger ab. Zu Fruchtbäumen habe ich ihn ſelbſt oft, aber erſt nachdem er gut verrottet war, gebraucht, und gefunden, daß er für dieſelben der dienlichſte von aller Düngerarten ſey.

Tauben-, Hühner-, und Gänſemiſt dienen ſehr zur Verbeßerung des Wieſengrundes und des Kornlandes. Inſonderheit iſt der Taubenmiſt unter denjenigen Düngerarten, welche man zur Verbeſſerung eines Bodens nur oben auf zu ſtreuen pflegt, für Wieſen und Kornland am allerbeſten. Ehe er aber gebraucht wird, muß er zuvor erſt einige Zeit draußen an der Luft liegen, damit erſt die Luft ſeine Schärfe mildere, und die feurige Hitze, welche dergleichen Miſtarten haben, mäßige. Inſonderheit iſt er für einen kalten, feuchten, thonichten

(*) In ſ. *Inſtructions pour les Jardins Fruitiers & Potagers, Part. I. Chap. I. Art. 4. & Part. II. Chap. 22.*

ten Boden gut. Weil er aber in der Näße ſehr leicht zuſammen klebet, muß man ihn, ehe er ausgeſtreuet wird, zuvor recht trocken werden laſſen; muß ihn auch, damit er ſich nicht zuſammen balle, ſondern, weil er ſeiner Natur nach heiß und ſcharf iſt, dünn ausgeſtreuet werden könne, mit Erde oder Sand vermiſchen. Einige halten ihn, und überhaupt den Miſt vom Federvieh, für den beſten Dünger zu Spargel, Erdbeeren und Blumen. Ehe er jedoch zu Blumen gebraucht wird, muß er in Fäulniß gehen, und dann gut mit Erde vermenget werden. Gentil (†) behauptet, Taubenmiſt, wenn er erſt zwey bis drey Jahr auf einem Haufen gelegen, und ſeine Hitze dann gemäßigt worden, ſey, im Herbſt und in nicht zu großer Menge gebraucht, ſehr gut für ſolche Bäume, deren Blätter leicht gelb werden, wenn ſie im freyen Lande, in einem mehr kalten als warmen Boden ſtehen; und empfielet es, als eine bey einem kalten und feuchten Boden ſehr nützliche Sache, einen Baum, deſſen Blätter gelb geworden ſind, unten am Fuß etwa 1 Zoll dick mit Taubenmiſt zu belegen, und ſolchen bis an den Merz um denſelben liegen zu laſſen. Ueberhaupt macht der Miſt vom Federvieh, weil er heiß iſt, und viel Salze in ſich hat, daß die Pflanzen ſchnell wachſen; gleichwie er auch eine ungleich lebhaftere Würkſamkeit hat, als der Miſt von ſolchen Thieren, welche Gras freſſen. - - -

Menſchenkoth, beſonders, wenn er, damit er ſich brenne, mit andern Erd- oder Miſtarten vermiſcht wird, verbeſſert einen kalten ſauren Boden ganz ungemein.

Für einen harten thonichten Boden kömmt dem auf den Gaßen in London zuſammen gefegten Gaſſenkoth kein anderer Dünger gleich. Denn ſolche Straßenerde trennet die feſte Verbindung der Erdtheile viel beſſer, und in weit kürzerer Zeit, als irgend eine andere gemiſchte Düngererde thun kan. Wenn man alſo Straßenerde

zu

(†) Der Verfaßer des *Jardinier Solitaire.*

zu bekommen Gelegenheit hat, ſo iſt ſie es vorzüglich werth, es ſey nun für Kornland, oder Wieſenwachs, oder Gartenland, angeſchaffet zu werden.

2.) Andere Arten von Dünger.

Außer dem Miſt gibt es noch mehr Düngerarten (†), welche, ob ſie gleich eben ſo gute Dienſte, wo nicht gar in manchem Boden noch beßere Dienſte thun, als die mehreſten der jezt gebräuchlichen Düngerarten, dennoch vielfältig nicht geachtet werden.

Gerberlohe, wenn ſie, nachdem die Gerber dieſelbe ausgenutzet haben, auf einen Haufen geworfen und verfaulet iſt, gibt, beſonders für einen ſteifen und kalten Boden, eine vortrefliche Beßerung ab. Ein Fuder derſelben verbeſſert einen ſolchen Boden mehr, und auf eine längere Dauer, als zwey Fuder des fetteſten Miſtes; und doch iſt es gar nichts ſeltenes, ſelbſt in ſolchen Gegenden von England, wo doch andere Düngerarten ſehr rar ſind, und oft weit her gehohlet werden müſſen, in den Gerberhöfen große ſchon lange Jahre ungenutzt liegende Lohhaufen zu ſehen.

Seit den lezten Jahren bedienet man ſich der Lohe in verſchiedenen Provinzen von England zu Treibbeeten. Man hat nemlich gefunden, daß ſie dazu viel beſſer ſey, als der Pferdemiſt. Ihre Wärme iſt nicht nur gemäßigter, ſondern auch von längerer Dauer. Denn wenn ein Lohbeet auf die gehörige Art gemacht iſt, ſo bleibt es drey bis vier Monath lang in einer mäßigen Wärme. Wenn die Wärme endlich abnimmt, und dann nur mit einer Miſtgabel wieder aufgerühret, und etwas friſche Lohe hinzugethan wird, ſo erneuert ſich die Wärme wieder, und dauert aufs neue einige Monathe; daher denn ſolche Lohbeete für zarte ausländiſche Pflanzen bey weiten die beſten ſind. Wenn man in dieſelben Töpfe einſenket,

(†) *Manure*, Beſſerung.

ſenket, und die Pflanzen ihre Wurzeln durch die Töpfe in die Lohe treiben läßet, ſo pflegen ſie in einem Monath mehr zuzunehmen, als ſie ſonſt, wenn ihre Wurzeln in die Töpfe eingeſchränkt ſind, kaum in vier Monathen zu thun pflegen. Ich habe oft wahrgenommen, daß verſchiedene Arten von Gewächſen, wenn ſie durch die Töpfe in die Lohe gewachſen waren, ihre Wurzeln in weniger als drey Monathen auf allen Seiten herum über 12 Fuß weit ausgetrieben, und daß ſie ſelbſt auch verhältnißmäßig zugenommen hatten. Ein offenbarer Beweis, daß verfaulte Lohe den Pflanzen vorzüglich gute Nahrung gibt!

Nachdem die Lohe in Lohbeeten ausgenuzt war, habe ich ſie als einen Dünger untergraben laſſen, und gefunden, daß ſie das Erdreich ſehr verbeſſere. Weil ſie aber von warmer Natur iſt, und die feſten Erdtheile auflöſet und trennet, ſo ſchickt ſie ſich für einen leichten und warmen Boden nicht; iſt aber dagegen für einen kalten und feſten Boden deſto beſſer. Wenn ein ſolcher Boden drey bis vier mahl damit gedüngt wird, ſo wird er dadurch, ſo ſteif und ſchwer er vorher auch zu bearbeiten war, ganz locker. Wenn man einen Grasgrund mit derſelben düngen will, ſo muß man ſie bald nach Michaelis über denſelben ſtreuen, damit ſie im Winter durch den Regen zu Grund geſpület werde; wenn ſie erſt im Frühjahr ausgeſtreuet wird, ſo verbrennet ſie das Gras, und anſtatt daſſelbe zu verbeſſern, thut ſie ihm auf das laufende Jahr großen Schaden. Wenn ſie zu Kornland genuzt werden ſoll, muß ſie erſt vor dem lezten Pflügen über den Acker ausgeſtreuet werden, damit ſie ſo unter die Erde komme, daß ſie im folgenden Frühjahr von den Wurzeln der Saat erreicht werden kan. Denn wenn ſie zu flach unter die Erde kömmt, ſo treibt ſie die Saat im Winter zu ſtark, und iſt nachher im Frühjahr, wenn die Saat zum Schoßen vorzüglich Nahrung nöthig hat, beynahe ſchon ausgezehret,

und

und hilft der Saat dann alſo nicht ſonderlich. Sie muß überhaupt nie an den Wurzeln irgend einer Pflanze zu nahe liegen. So viel ich wahrgenommen, iſt ſolches den meiſten Gewächſen, unter den Blumen aber beſonders den Zwiebel- und Knollengewächſen ſehr nachtheilig, weil ſolche, wenn ſie die Lohe berühren, leicht faul werden; wenn ſie aber ſo tief untergebracht wird, daß ſie von den Wurzeln der Blumen erſt im Frühjahr erreicht wird, ſo verbeſſert ſie die Blumen ganz außerordentlich. — Die Küchengartengewächſe, wenn man ſie zu denſelben als einen Dünger nutzet, wachſen überall ſo vortreflich, daß es zu bewundern iſt, warum ſie nicht allenthalben, wo ſie zu bekommen iſt, zum Dünger gebraucht wird.

Verfaulte Gewächſe pflegen faſt insgeſammt die Erde fett zu machen, und können alſo in ſolchen Gegenden, wo andere Düngerarten ſelten ſind, mit guten Erfolg gebraucht werden. Das in Teichen, ſtillſtehenden großen Waſſern, und Gräben wachſende Kraut, gibt, wenn es, ehe es Saamen hat, herausgezogen, und zum Verfaulen auf Haufen zuſammengeworfen wird, eine gute Düngererde. Eben das thun auch alle übrigen Arten von Unkraut. Man muß ſie aber, wenn man ſie dazu nutzen will, ſo bald ſie zu blühen anfangen, umhauen. Denn wenn man ſie ſo lange ſtehen läßet, bis ſie reifen Saamen bekommen, ſo wird das Land davon voll Unkrauts, welches nachher nicht leicht wieder vertilgt werden kan. Einige Arten der Kräuter haben ſo gar die Art, daß ihr Saame, wenn man ſie auch nur ſo lange, bis ſich derſelbe allererſt gebildet hat, ſtehen läßet, noch nachher, wenn ſie längſt umgehauen ſind, zur Reife kömmt, und alſo dem Lande eben ſo nachtheilig ſind. Am beſten alſo iſt es, ſie gerade dann, wenn ſie zu blühen anfangen, umzuhauen. Zur Zeit der Blüte ſtehen ſie ohnedem in ihrer größten Kraft, ſind dann ſtärker, und haben mehr Saft,

als wenn ſich ihr Saamen ſchon der Reife nähert; haben dann auch noch mehr Salze in ſich, und ſind alſo zu einer daraus zu machenden Düngererde ungleich dienlicher.

Wenn man Kräuter faulen läßet, ſo miſchet man gern etwas Erde, Schlamm oder ſonſt dergleichen etwas unter ſie, damit ſie ſich nicht zu ſtark entzünden, wenn ſie ſich brennen. Denn ſie thun ſolches ſehr leicht, wenn ſie in großen Haufen auf einander liegen, und demſelben nicht durch Vermiſchung mit Erde u. d. gl. vorgebeuget wird. Man bedecket ſolche Haufen ſogar auch gern mit Erde, Schlamm, oder Miſt, um die Salze in ihnen zurück zu halten, damit die feinern Theile derſelben, wenn ſie ſich brennen, nicht verfliegen. Wenn ſie endlich völlig verfaulet ſind, machen ſie eine dichte Maße aus, welche ſich wie Butter ſchneiden läßet, und voll Oel iſt, wodurch das Erdreich ungemein verbeſſert wird.

In ſolchen Gegenden, wo keine Teiche, ſtehende Waſſer, oder Gräben ſind, aus welchen man zu dieſem Zweck Unkraut nehmen könnte, oder welche von der See, (aus welcher man ſie ſonſt auch nehmen kan,) zu weit entfernt ſind, kan man das Land, welches man verbeſſern will, mit verſchiedenen Arten von Gewächſen beſäen, und ſolche, wenn ſie ihren völligen Wachsthum erreicht haben, unterpflügen. Man nimmt dazu jezt vornemlich Buchweitzen (*), Wicken (**), und Spergel (†). In andern Ländern beſäet man einen Acker, welchen

(*) Engl. Buck-Wheat, Heydekorn. Polygonum Fagopyrum. *Linn. Sp. Pl.* 522. Helxine. *Mill.* Fehlet aber im Miller, obgleich das Regiſter auf Helxine verweiſet.

(**) Engl. Common Vetch, gemeiniglich Tares. Saatwicken. Vicia Sativa. *Linn. Sp. Pl.* 1037. *Mill. n.* 5.

(†) Engl. Spurry, Spark, Knöterich. Spergula arvenſis.

welchen man auf dieſe Weiſe zu verbeſſern gedenkt, mit blauen Lupinen (*), mähet ſie ab, wenn ſie ihre völlige Größe erreicht haben, und pflügt ſie dann unter, und hält ſolches für einen guten Dünger. Vornemlich iſt dis in den ſüdlichen Provinzen von Frankreich, und in Italien gewöhnlich, woſelbſt einige Sorten von Lupinen wild wachſen. Für das Clima von England ſchickt ſich dieſe Düngung aber nicht, weil die Lupinen, wenn nach ihrer Ausſaat kalte oder naße Witterung einfällt, in der Erde vermultern, und ihr Gebrauch zu dieſem Zweck in England alſo ſehr mißlich iſt. Ueberdem gibt es ja genug andere Gewächſe, welche härter ſind, und ungleich größer als die Lupinen werden, und alſo zu dieſem Zweck den Vorzug vor ihnen verdienen. So weiß ich z. E. daß man ein Stück Land, um es zu Weizen zu düngen, ganz dick mit Feldbohnen (†) beſäet, und dieſe in der Blüte abgemähet und untergepflügt, und daß ſich dieſe Art der Düngung reichlich bezahlt gemacht hat. Faſt alle Hülſenfrüchte, welche groß wachſen, auch Senf, Schnittkohl, und dergl. großwachſende Gewächſe, ſchicken ſich vortreflich zu einer ſolchen Düngung. Wenn ſolche, ehe ſie Saamen anſetzen, abgemähet, und untergepflügt werden, ſo machen ſie das Erdreich ſehr fett.

Der

ſis. *Linn. Sp. Pl.* 630. *Mill. n.* 1. Alſine Spergula dicta major. *Bauh. pin.* 251. Hühnerbis, Spargula genannt. *Elsh.*

(*) Engl. Small blue Lupine, oder Leſſer blue Lupine. Blaue Feigbohnen, je länger je lieber. *Elsh.* Lupinus varius. *Linn. Sp. Pl.* 1015. *Mill. n.* 1. Dieſe Sorte wird in Italien zur Düngung, beſonders der Weinberge geſäet, und ſo bald ſie zu blühen anfängt, abgemähet und untergepflügt, und muß den Winter über in der Erde verrotten.

(†) Engl. Horſe-bean. Roßbohne, Pferdebohne. Faba minor ſ. equina. *Bauh. pin.* 338. Faba. *Mill.* Eine Varietät der Vicia Faba. *Linn. Sp. Pl.* 1039.

Der Abfall aus den Küchengärten (*) gibt, wenn er auf einen Haufen geworfen wird, und verrottet, einen guten Dünger für Kornland ab. Weil ſolcher aber nur bey großen Städten in Menge zu bekommen iſt, und man da ohnedem andern Miſt ziemlich wohlfeil kaufen kan, ſo pflegt er eben nicht geſucht zu werden.

Ich habe neulich noch von einer andern Art der Verbeſſerung des Bodens gehöret, von welcher auch in verſchiedenen Gegenden von England ein ſehr nützlicher Gebrauch gemacht werden könnte. Man mähet nemlich das Farrnkraut ab, wenn es noch grün und zart iſt, und wirft es, damit es verrotten möge, auf Haufen zuſammen, da es denn nachher einen ziemlich guten Dünger abgibt. Da nun daſſelbige ohnedem in manchen Gegenden zu häufig wächſet, ſo könnte es nicht beſſer vertilget werden, als wenn es zu dieſem Zweck oft abgemähet würde, und man würde dann eine gute Menge Düngererde davon bekommen, welche die auf das Abmähen deſſelben zu verwendenden Koſten gewiß reichlich bezahlen würde.

Es gibt in verſchiedenen Gegenden von England mancherley unbrauchbare Kräuter, welche dem Acker nachtheilig ſind. Wenn ſolche zu rechter Zeit abgemähet, und zum Verfaulen auf Haufen geworfen würden, könnten ſie mit großen Vortheil zu einer Beſſerung genutzt werden. Sie würden dann bey Zeiten vertilget werden, und zugleich die darauf zu verwendenden Unkoſten überflüßig bezahlen. Nur Schade, daß ſo viele Haushälter ihre alte Gleiſe ſo ungern verlaſſen, und ſelbſt dann nicht einmahl Verſuche anſtellen mögen, wenn ſo gar nur wenig Koſten dazu erfordert werden, und nicht einmahl etwas dabey gewagt zu werden gebraucht! Sonſt könnten

(*) Z. E. unbrauchbare Salad- und Kohlblätter, Kraut von Cartoffeln und Wurzelgewächſen u. d. gl. wenn man ſolches nicht zum Viehfutter nutzen kan.

ten in dieſem Stück allerdings, beſonders in ſolchen Gegenden, wo Miſt oder andere gemeine Düngerarten rar ſind, noch manche Verbeſſerungen gemacht werden. Denn wenn man in ſolchen Gegenden allerley in der Nähe wachſende unbrauchbare Kräuter, auf Haufen geworfen, zu Erde werden ließe, und damit auf eine rechte Art Verſuche anſtellete, ſo könnte man ſich daraus vielleicht einen großen Vortheil machen.

Aſche aus dem Pflanzenreich gibt einen vortreflichen Dünger ab. Wenn alſo ein Stück Land z. E. mit Brombeeren (*) und dergleichen Sträuchern überzogen iſt, räute man ſolche im Sommer aus, laſſe ſie eine kurze Zeit liegen und trocken werden, brenne ſie dann gelind zu Aſche (†), und ſtreue ſolche über das Erdreich aus; ſo wird daſſelbe dadurch ſehr verbeſſert werden.

Holzerde, und zu Erde gewordene **Sägeſpäne** trennen die feſte Verbindung der Erdtheile, und machen das

(*) **Engl.** Bramble oder Common Blackberry. Rubus fruticoſus. *Linn. Sp. Pl.* 707. Rubus vulgaris ſ. Rubus fructu nigro. *Bauh. pin.* 479. Schwarze Brombeeren, großer gemeiner Brombeerſtrauch.

(†) Es gereichet zu einer wichtigen Verbeſſerung eines mit **Ginſt**, (Pfriemenkraut, Rehkraut, Spartium ſcoparium, *Linn. Sp. Pl.* 996. Geniſta anguloſa & ſcoparia. *Bauh. pin.* 395. **Engl.** Common Broom) oder mit **Scorpionkraut** (§. 3. N. 14.) u. d. gl. bewachſenen Bodens, wenn man ſolche mit der Wurzel ausräutet, ſie trocken werden läßt, dann auf einen Haufen wirft, dieſen mit Erdplaggen überdecket, ſie in dem Haufen verbrennen läßt, und die Aſche nachher über den Boden ausſtreuet. Große ungebauet liegende Striche Land, welche ihrem Eigenthumsherrn jezt wenig oder nichts einbringen, können auf dieſe Weiſe mit geringen Koſten artbar, und ſehr einträglich gemacht werden. **Aus dem Artikel** *Land*.

das Erdreich leicht; für einen ſteifen Boden ſind ſie alſo ein ſehr guter Dünger.

Knochen, Horn, und andere **Sachen aus dem Thierreich**, z. E. abgeſtandene Fiſche verbeſſern gleichfals einen Boden, und können alſo in ſolchen Gegenden, wo dergleichen leicht zu bekommen iſt, mit Nutzen zur Verbeſſerung des Landes gebraucht werden.

Seeſand und **Muſcheln** (*) werden dazu auch in verſchiedenen Gegenden Englands auf eine ſehr vortheilhafte Art gebraucht. In der Grafſchaft Devonſhire wendet man ſogar die Koſten an, ſie auf zwölf bis vierzehn engl. Meilen auf Pferden holen zu laſſen. Das Land, welches ſie damit düngen, iſt ein ſteifer auf Thon ziehender Boden; die feſte Verbindung deſſelben wird dadurch aufgelöſet, und die in jenem Dünger enthaltenen Salze verbeſſern daſſelbe ganz ungemein. **Corallen**, und andere ſolche an Felſen wachſende ſteinigte Gewächſe, ſind wegen der in ihnen reichlich enthaltenen Salze auch ſehr gut für das Land. Weil ſie aber harte Körper ſind, und alſo Zeit erfordern, ehe ſie zergehen, und ihre Salze der Erde zu ihrer Befruchtung mittheilen können, ſo helfen ſie im erſten oder andern Jahr zur Verbeſſerung des Bodens noch nicht; daher ſich auch Pächter, welche den Vortheil von ihren Arbeiten ſo bald, als möglich, zu ziehen genöthigt ſind, dieſer Art der Verbeſſerung des Bodens ſelten bedienen. Inzwiſchen ſind ſolche Düngerarten für einen kalten und feſten Boden viel beſſer, als für einen leichten ſandigen Boden. Man hat auch in einigen weit von der See entlegenen Gegenden große Striche von Muſcheln in der Erde entdeckt, ſolche ausgegraben, ſie als einen Dünger gebraucht, und gefunden, daß ſie zur Verbeſſerung, beſonders eines ſteifen Bodens, freylich etwas helfen. Weil

(*) *Shells* ſind nicht nur Muſcheln, ſondern überhaupt Schalen, z. E. auch Auſterſchalen.

Weil ſie aber, in Vergleichung mit den an der Seeküſte befindlichen Muſcheln, wenig Salze enthalten, ſo ſind ſie es da, wo dieſe zu bekommen ſind, kaum werth, daß man von ihnen Gebrauch macht.

Wenn ein zu verbeſſernder Boden ſo nahe an der See liegt, daß man Seeſand, Muſcheln, Corallen, ----- (†), oder Seepflanzen mit geringen Koſten bekommen kan, ſo ſind ſie bey weiten am beſten zur Düngung. Denn weil ihre Salze feſt in ihnen eingeſchloßen ſind, und ſie ſolche der Erde, ſo wie ſie von Hitze und Kälte, als harte Körper, nach und nach aufgelöſet werden, und in Stücke zerfallen, auch nach und nach mittheilen, ſo düngen ſie den Boden auf mehr Jahre. Seeſand, und zu Erde gewordene kleinere Seepflanzen verbeſſern einen Boden, wenn ſie in genugſamer Menge aufgebracht werden, auf ſechs bis ſieben Jahre; Muſcheln aber, Corallen, und andere ſolche harte Körper auf noch viel länger.

In verſchiedenen Gegenden von England, beſonders in Cambridgeſhire hat man noch die üble Gewohnheit, daß man zur Düngung des Ackers ſchon um Johannistag Miſt fahren, ſolchen ſogleich ſtreuen, und ihn, ehe er untergepflügt wird, vier bis ſechs Wochen geſtreuet liegen läßet. Weil aber die Sonne binnen dieſer Zeit aus demſelben alle Beſſerung ſo ſehr herausziehet, daß er dem Lande nachher nicht ſonderlich mehr helfen kan, ſo muß er nicht eher, als bis er untergepflügt werden ſoll, geſtreuet, und dann, ſo bald als möglich, untergepflügt werden, ehe ſeine Salze ausdünſten. Muſchelſchaalen hingegen, Corallen, und andere harte Körper, müſſen, wenn ſie als eine Beſſerung gebraucht werden ſollen, ſchon einige Monath vor dem Unterpflügen geſtreuet werden, weil dann Sonne, Regen

(†) *Wrecks*, nach D. Huths Ueberſetzung Trümmern zerſcheiterter Schiffe.

Regen oder Froſt machen, daß ſie nachher eher zergehen, als wenn ſie ſogleich untergepflügt, und des Einflußes der Luft beraubet werden.

Eine ähnliche verkehrte Gewohnheit iſt die, daß man den Dünger, mit welchem man einen Grasboden düngen will, ſchon gleich nach der Heuerndte ſtreuen läſſet. Gegen die Zeit, daß nachher Michaelis kömmt, hat denn die Sonne den Dünger, wenn es Miſt, oder ein anderer feuchter Dünger iſt, längſt ausgetrocknet, und die in ihm enthaltene Beſſerung ſchon meiſt ausgeſohret. Der Boden hat in dieſem Fall von dem aufgebrachten Dünger wenig Nutzen. Und dennoch iſt dieſe Gewohnheit faſt allgemein.

§. 9.

Dauer und Aufbewahrung der Gartenſämereyen (*).

Es iſt bewundernswürdig, daß viele Arten von Sämereyen viele Jahre lang zum Aufgehen gut bleiben, und daß dagegen viele andere, wenn ſie älter ſind, als ein Jahr, gar nicht mehr aufgehen. Die Haupturſach dieſer ihrer unterſchiedenen Dauer iſt theils der mehr oder weniger in ihnen enthaltene Oel, und die káltere oder hitzigere Natur deſſelben, theils die den Saamen einſchließende äußere Haut oder Schale. So bleiben z. E. Gurken- Melonen- und Kürbis-Kerne zehen, funfzehen, bis zwanzig Jahr (†) zum Aufgehen gut, weil ſie theils eine dicke hornartige Haut haben, theils der in ihnen enthaltene Oel von kalter Natur iſt. Radiskörner, Schnittkohl- und Rübeſaamen und andere einen Oel gebende Sämereyen haben zwar keine ſo harte und dichte Haut; ſie haben doch aber viel Oel, und zwar

(*) Aus dem Artikel *Seed*, Saamen.

(†) Acht bis zehen Jahr. Ausg. von 1768.

zwar von einer wärmern Natur in ſich, und bleiben drey bis vier Jahr gut. Hingegen Peterſilien- Carotten- und Paſtinakſaamen, und die Saamen der meiſten andern doldentragenden Pflanzen, ſind meiſtens von warmer Natur, und enthalten wenig Oel; verlieren alſo ihre Kraft zum Aufgehen oft ſchon nach einem Jahr, und gehen ſelten länger, als im zweyten Jahr auf.

Ueberhaupt bleiben die Sämereyen am längſten gut, wenn man ſie in ihren Schoten oder Hülſen läſſet, und beſonders, wenn ſie in dieſen an dem Mutterkuchen, von welchem ſie zur Zeit ihres Wachsthums vermittelſt einer Art von Nabelſchnur ihre Nahrung empfingen, ſitzen bleiben, - - - - - und zuvor recht reif geworden ſind. - - - - - - Sie dürfen aber auch nicht gar zu verſchloßen verwahret werden; denn ob ſie gleich nicht ſo viel Luft nöthig haben, als Pflanzen, ſo iſt dieſelbe doch zur Erhaltung ihrer Kraft zum Hervorkeimen an und vor ſich ſelbſt eben ſo nöthig, als ſie den Pflanzen zu ihrem Wachsthum nöthig iſt. Eine Behauptung, welche ſich auf folgende Erfahrung gründet: Ich nahm einſtens friſchen Salad- Peterſilien- und Zipollenſaamen, und ſchüttete einen Theil davon in gläſerne Flaſchen, welche ich hermetiſch verſiegelte, und alſo recht feſt vermachte, und in eine Lade legte; den übrigen Saamen aber that ich in Beutel, welche ich in einem trocknen Zimmer aufhing, wo die Luft freyen Zugang zu ihm hatte. So verwahrte ich beyde ein ganzes Jahr. Im folgenden Frühjahr ſäete ich etwas von beyderley Saamen, ſowohl aus den Flaſchen, als aus den Beuteln, zu gleicher Zeit, und auf einerley Beet, wo ſie alſo beyde einerley Sonne und Luft u. ſ. w. hatten. Der in Beuteln verwahrt geweſene Saame ging faſt ſämtlich unvergleichlich auf; von dem in Gläſern verwahrten Saamen aber ging kein einziges Korn auf. In den folgenden Jahren ſäete ich auch den noch

übrig behaltenen Saamen; aber von dem aus den Gläſern ging abermahl nichts auf; da hingegen der aus den Beuteln noch im zweyten und dritten Jahr aufging. — Einer meiner Freunde machte nachher einen ähnlichen Verſuch, und der Erfolg war eben derſelbe (*). — Einige Jahr nachher gab ein wegen ſeiner botaniſchen Kenntniße berühmter Herr, welcher aus allen den Ländern, wohin die Brittiſche Nation handelt, Sämereyen von den daſelbſt wachſenden Pflanzen zu erlangen wünſchte, den Engliſchen Agenten daſelbſt den Auftrag, ihm von den mancherley daſelbſt wachſenden Pflanzen Saamen zu ſenden, und ſolche, damit ſie auf der Reiſe nicht von der Luft verderben mögten, in ſo dicht, als möglich, verſiegelten gläſernen Flaſchen zu überſenden. Verſchiedene derſelben überſandten ihm auch nach dieſer Vorſchrift viel Sämereyen;

(*) Daß die Luft ein Hauptbeförderungsmittel des Wachsthums der Pflanzen ſey, beweiſet Ray in den philoſophiſchen Tranſactionen mit folgenden Experiment: Er ſäete Saladſaamen unter eine Luftpumpe, und zog darauf alle Luft heraus; von eben dieſem Saamen ſäete er zugleich etwas an die freye Luft. Von jenem war nach acht Tagen noch nichts aufgegangen, da dieſer doch in eben dieſer Zeit ½ Zoll hoch geworden war. Er ließ darauf die Luft zu jenem wieder hinein, und nun ging er nicht nur auf, ſondern ward ſogar binnen acht Tagen 2 bis 3 Zoll hoch. — Daß auch ſogar zur Erhaltung der Fruchtbarkeit der Sämereyen eine gewiſſe Portion Luft nöthig ſey, iſt durch wiederhohlte Experimente beſtätiget. Wenn man nemlich Sämereyen in gläſernen Flaſchen hermetiſch verſiegelt, ſo verlieren ſie ihre Kraft zum Aufgehen binnen ſechs Monathen, da doch der übrige Theil von ihnen, in Beuteln verwahret, noch nach zwey Jahren aufgehet. Man muß alſo Sämereyen, welche zur Ausſaat beſtimmet ſind, nicht an einem ſolchen Ort verwahren, wo gar keine Luft zu ihnen kommen kan. Aus dem Artikel *Air*.

reyen; aber es ging kein einziges Korn davon auf. - - - - Beweiſes genug, das die Sämereyen, wenn der Keim lebendig bleiben ſoll, etwas friſche Luft haben müſſen, und daß ſie, wenn ſie ganz und gar keine Luft haben, ihre Kraft zum Aufgehen bald verlieren. - - - - - - Am längſten aber halten ſich die Saamenkörner in der Erde, dieſer natürlichen Mutter aller Sämereyen, wenn ſie in derſelben ſo tief liegen, daß weder Sonne noch Regen auf ſie würken, und ſie alſo nicht zum Keimen kommen können. Ich weiß Beyſpiele, daß verſchiedene Arten von Sämereyen über zwanzig Jahr lang 3 Fuß tief unter der Erde gelegen haben, und dennoch nachher, wenn ſie wieder höher herauf an die Luft gekommen ſind, ſo gut, als friſcher Saamen aufgegangen ſind; wie mir denn auch ein zuverläßiger Freund ein Stück Land gezeigt hat, welches voll Rapunzel ſtand, wovon der Saame, wie er mir glaubwürdig verſicherte, vor zwey und dreyßig Jahren daſelbſt untergegraben war, und nun, da er wieder näher an die Luft heraufgegraben worden, eben ſo gut aufgegangen war, als wenn friſcher Saamen geſäet geweſen wäre. Freylich läßt es ſich nicht leicht erklären, wie Sämereyen, wenn ſie tief unter der Erde liegen, ihre Kraft zum Aufgehen ſo lange behalten können. Weil aber die Sache an ſich ſelbſt gewiß iſt, ſo ſiehet man daraus, wie es zugehe, daß aus ſolcher Erde, welche bey Gelegenheit einer gemachten tiefen Gruft, oder eines zu einem Hauſe gegrabenen Grundes, oder eines gegrabenen Brunnens aus der Tiefe herausgebracht wird, Pflanzen hervorwachſen, und daß aus derſelben wohl gar ſolche Pflanzen hervorwachſen, welche daſelbſt in der Nachbarſchaft nicht einmahl anzutreffen ſind. - - - - - - - -

Es gibt Sämereyen, welche, wenn ſie auch gleich regelmäßig ausgeſäet werden, dennoch nicht aufgehen, wofern ſie nicht ſo bald, als ſie reif geworden ſind, ſchon wieder geſäet werden; und dagegen andere, welche alle-

zeit erſt ein ganzes Jahr, und bisweilen ſo gar zwey bis drey Jahr in der Erde liegen, ehe ſie aufgehen. Wenn man alſo aus entfernten Ländern Sämereyen bekommen hat, muß man das mit ihnen beſäete Beet, wenn ſie nicht ſogleich aufgehen, nicht ſofort zerſtöhren, ſondern wenigſtens erſt zwey Jahr abwarten, ob ſie nicht doch noch aufgehen. Ich habe den Fall oft erlebet, daß mir von ſolchen Sämereyen, welche ich aus America bekommen hatte, im erſten Jahr zwar ſchon etwas, das übrige aber erſt im folgenden, und das lezte erſt im dritten Jahr aufging. Wenn ich nun das Beet gleich nach dem erſten Jahr wieder zerſtöhrt hätte, ſo würde ich mich vieler Pflanzen, welche nachher noch aufgingen, und gut einſchlugen, beraubet haben.

Da in Anſehung der Jahre, wie lange eine Art von Saamen vor der andern zum Aufgehen gut bleibt, ein ſo großer Unterſchied iſt, ſo wird es dem Leſer nicht unangenehm ſeyn, wenn ich ihm hier von denjenigen Küchengarten-Sämereyen ſowohl, welche ſchon ſogleich, als ſie reif geworden ſind, geſäet werden müſſen, als auch von denen, welche, wenn ſie mit der erforderlichen Sorgfalt aufgenommen ſind, mehr Jahre zum Aufgehen gut bleiben, ein Verzeichnis vorlege.

1) Die Sämereyen, welche ſchon im Herbſt, bald nachdem ſie reif geworden, geſäet werden müſſen, weil die Ausſaat, wenn ſie erſt im folgenden Frühjahr geſchiehet, ſonſt entweder nicht gut einſchlägt, oder der Saamen oft erſt ein ganzes Jahr in der Erde liegt, ehe er aufgehet, und dann alſo ein ganzes Jahr verlohren gehet, ſind etwa folgende: Angelik, Jeſuiter Thee, Liebſtöckel, Löffelkraut, Meerfenchel, Rapunzel, Smyrnenkraut, und Spaniſcher Körbel.

2) Die Sämereyen, welche am beſten im erſten Frühjahr nachher geſäet werden, weil manche von ihnen nicht länger gut zu bleiben pflegen, und von welchen die

die Saamenhändler alſo den Reſt wegwerfen, und die Käufer damit nicht hintergehen, noch ihn, wie oft geſchiehet, unter friſche Sämereyen miſchen ſollten, ſind etwa folgende: Anis, Baſilik, Bete, Bohnen, Borage, Carotten, Cichorienwurzel, Coriander, Erbſen, Fench, Fenchel, Hirſe, Kichern, Körbel, Kreße, Kümmel, Linſen, Majoran, Mala inſana, Melde, Mohn, Möhren, Ochſenzunge, Paſtinake, Peterſilie, Pomum amoris, Porre, Portulac, Radis, Raute, Rettig, Rüben, Ringelblumen, Rothe Rüben, Saturey, Scharley, Schnittkohl, Schwarzkümmel, Scorpionkraut, Sellerie, Spaniſcher Pfeffer, Spargel, Spinad, Thymian, Vitsbohnen, Wintermajoran, Winterzwiebeln, Yſop, Zipollen, Zuckerwurzeln.

3) Die Sämereyen, welche, wenn ſie gut aufgenommen ſind, zwey Jahr gut bleiben, ehe ſie zum Aufgehen untüchtig werden, gleichwohl aber auch im erſten Jahr zur Ausſaat eben ſo gut ſind, ſind Lavendel, Sauerampfer, und Winterendivien.

4) Die Sämereyen, welche, wenn ſie gut aufgenommen ſind, drey Jahr und länger gut bleiben, und auch dann noch aufgehen, ſind Citrullen, Gurken, alle Kohlarten, Kürbiß, Melonen und Salad. Gurken und Melonen ſind beſonders dann am beſten, weil die Pflanzen, wenn die Kerne jünger ſind, zu ſtark wachſen, und dann nur wenig Früchte anſetzen. Aelter als vier oder fünf Jahr, ſind ſie aber auch nicht gut, ob ſie gleich, wie ſchon geſagt, wohl funfzehen bis zwanzig Jahr gut bleiben, weil ſie dann nur ſchwache Pflanzen, und kleine Früchte geben.

5) Die Sämereyen, welche oft, zumahl, wenn ſie im Frühjahr geſäet werden, ein ganzes Jahr in der Erde liegen, und die man alſo, wenn ſie im erſten Jahr nicht aufgehen, bis ins folgende Jahr, da ſie aufzugehen pflegen, ungeſtöhrt liegen laſſen, und das Beet

inzwiſchen nur vom Unkraut rein halten muß, ſind, Angelik, Fenchel, Liebſtöckel, Rapunzel, und Smyrnenkraut. Wenn dieſe bald nachher, nachdem der Saame reif geworden iſt, geſäet werden, ſo gehet davon im folgenden Frühjahr manches auf, und was dann noch nicht aufgehet, gehet gewiß im zweyten Frühjahr auf, wenn anders der Saame gut geweſen iſt; und man darf alſo im erſten Jahr nicht gleich gedenken, die Ausſaat ſey verlohren. Die meiſten in Dolden wachſenden Sämereyen haben die Art, daß ſie einige Monath, und oft ſogar ein ganzes Jahr, in der Erde liegen, ehe ſie aufgehen; und deswegen müſſen ſie auf ein ſolches Beet geſäet werden, welches man bis dahin, daß die Pflanzen aufgehen, ungerührt liegen laſſen kan. Einige Sämereyen liegen ſogar 1½ Jahr, und oft zwey Jahr in der Erde (*); weil ſie aber nicht allezeit ſo ſpät aufgehen, ſo kan die eigentliche Zeit ihres Aufgehens nicht ganz genau beſtimmt werden.

Man wird das, was ich jezt von der Dauer der Sämereyen geſagt, im Ganzen richtig finden, weil es ſich auf Erfahrungen von vielen Jahren gründet, in welchen ich die Zeit ihrer Ausſaat, und ihres Hervorkeimens aufgezeichnet habe (†). Ich habe aber unter ihnen in Anſe-

(*) Unter den Küchengartenſämereyen gibt es dergleichen nicht, wenn ſie nemlich regelmäßig geſäet werden. Fruchtgarten-Keine, welche 2 Jahr, auch wohl länger, in der Erde liegen, ehe ſie durch Froſt, Feuchtigkeit und Wärme aufgelöſet werden können, ſind nach **Reich. L. u. G. Sch.** I, 22. die Kernen von Berbaris officinarum, Sauerdorn, Saurach, Erbſelbeeren, ſchwarzen Süßkirſchen, und Cornelius-Kirſchen.

(†) Saamenhändler, welche die Sämereyen in großer Menge haben, und ſie dicht auf einander ſchütten müſſen, werden die obige Angabe freylich gegründet finden. Wer aber wenig Säme-

Anſehung ihres Aufkeimens eine große Verſchiedenheit bemerkt, von welcher ich keine Urſach anzugeben weiß. So ſäete ich z. E. einſtens einerley Saamen zwey bis drey Jahr nach einander, und keine einzige Pflanze ging auf; im vierten Jahr ſäete ich den Reſt deſſelben, und er ging, ob er nun gleich alt war, dennoch zum Theil auf (*). Ein andermahl ging der im Frühjahr geſäete Saamen zum Theil ſogleich, zum Theil erſt im folgenden Herbſt auf, und ich erhielt von einer Ausſaat zu zwey unterſchiedenen Zeiten Pflanzen (†).

Sämereyen aufzubewahren hat, und ſie in einem gegen Süden gelegenen Zimmer in kleinen Beuteln, oder in Papier eingeſchlagen, verwahret, und Fenſter und Thüren oft öfnet, wird finden, daß ſie ihre Kraft zum Aufgehen viel länger behalten, zumahl, wenn das Zimmer nicht an der Erde, und folglich recht trocken iſt. Luft und mäßige Wärme erhalten dann die Kraft des Keimes. Sogar gehen ſolche Sämereyen länger, wie gewöhnlich auf, welche man in einer Fenſterbanck gegen Süden in einem Wohnzimmer in Papier liegen hat. Die Ofenwärme iſt ihnen daſelbſt nicht nachtheilig, weil doch immer etwas Luft durch die Fenſter dringet.

(*) Wenn es kleine harte Sämereyen geweſen ſind, ſo ſind ſie in den Jahren, in welchen ſie nicht aufgegangen, vielleicht zu tief untergeharkt geweſen. Denn Sellerie, Thymian u. d. gl. kleine harte Saamen keimen nie beſſer, als wenn ſie ganz flach liegen, und Sonne, Luft und beſonders der Thau frey auf ſie würken können.

(†) Auch dieſe mögen zum Theil zu tief untergeharkt geweſen ſeyn; daher denn die flach liegenden Körner ſogleich, die tiefer gekommenen aber erſt im Nachſommer, nachdem ſie etwa durch das Ausgäten des Unkrauts, oder durch das Ausziehen der andern Pflanzen wiederum höher heraufgekommen ſeyn mögen, aufgegangen ſind.

Ueber die Aufbewahrung der Sämereyen habe ich gleichfals verſchiedene Verſuche angeſtellet, und gefunden, daß ſie ſich nicht beſſer erhalten, als wenn ſie in einer mäßigen Wärme aufbewahret werden, und weder von ungeſtümer äußerer Luft leiden, noch zu warm gehalten werden, weil ſie ſonſt ihre Feuchtigkeit zu bald, und ihre Kraft zum Aufgehen dann viel eher verlieren. Denen, welche Melonen ziehen, iſt dis meiſtens wohl bekannt, und deswegen tragen ſie die Kerne, wenn ſie noch zu friſch ſind, und alſo zu ſtark wachſen, und dann nicht ſo reichlich Früchte geben würden, ſechs Wochen, bis zwey Monath lang vor der Pflanzung in den Taſchen ihrer täglichen Beinkleider; und dieſes hat auf die Kerne eben dieſelbe Würkung, als wenn ſie ſie erſt zwey Jahr hätten älter werden laſſen.

Ueberhaupt erhalten ſich alle Sämereyen in ihren Schoten oder Hülſen, wenn man ſie in ſolchen aufbewahren kan, viel länger, weil ſie in ſolchen nicht nur gegen allen nachtheiligen Einfluß der äußern Luft Schutz haben, ſondern in ſolchen auch, wenn ſie in ihnen feſt ſitzen bleiben, vorerſt noch Nahrung finden, und alſo nicht einſchrumpfen, ſondern anſehnlich bleiben (†). Doch

(†) Daß auch reife Sämereyen, wenn ſie in ihren Hülſen vorerſt bleiben, in dieſen noch eine Art von Nahrung genießen, und dann anſehnlicher ſind, und nicht einſchrumpfen, kan ich mit folgenden Beyſpiel erläutern. Ich ließ ehedem, da ich noch Ackerbau hatte, die Gerſte nie erſt völlig reif werden, ſondern ſie ſofort, als die Wurzel abgeſtorben war, abmähen, und folglich oft drey bis vier Tage früher, als meine Feldnachbaren mäheten. Dieſe glaubten nun anfangs, meine Gerſte würde einſchrumpfen. Sie war aber, wenn ſie im Winter gedroſchen ward, großkörnichter, als die, welche ſpäter gemähet war, ohngeachtet die Ausſaat von eben derſelben Größe geweſen war. Und außerdem hatte ich den Vor-

Doch müſſen die in weichen Früchten wachſenden Sämereyen, z. E. Gurken- und Melonen-Kerne, u. d. gl. aus der Frucht herausgenommen, und von dem ſie umgebenden Schleim gereiniget werden, weil ſonſt, wenn dieſe in Fäulniß gehen, die Kerne in kurzer Zeit davon angeſteckt und verdorben werden.

Wenn Sämereyen aufgenommen werden, muß ſolches allezeit bey trockner Witterung geſchehen, und wenn ſie im geringſten nicht naß ſind. Sie müſſen nachher auch in einem trocknen Zimmer, und zumahl diejenigen, denen Mäuſe und anderes Ungeziefer nachgehen, in Beuteln aufgehangen werden, in welchen ſie viel

Vortheil, daß beym Binden und Aufladen nichts ausfiel, folglich mein Acker im Herbſt im geringſten nicht mit junger Gerſte bewachſen war, und ich alſo nachher ungleich mehr Scheffel bekam, als meine Nachbaren. Von dieſen mir mehr Jahre hindurch beſtätigten Exempel habe ich nachher die Anwendung mit Nutzen auf die Gartenſämereyen gemacht, und geſunden, daß dieſelben weit anſehnlicher bleiben, wenn ſie ſo bald die Wurzel abgeſtorben iſt, ehe die ganze Pflanze trocken geworden, aufgenommen, und dann einige Zeit in den Schoten oder Capſeln aufbewahret werden. Einige Sämereyen, z. E. Baſilik, Salbey, Lavendel, Meliße, welche frey in offenen Capſeln ſitzen, kan man nicht einmahl in den Capſeln feſt ſitzend erhalten, wenn man ſie erſt völlig reif, nemlich die Körner erſt ganz ſchwarz werden läßet. Dergleichen Capſeln ſchneide ich, ehe die Körner ganz ſchwarz werden, mit einem feinen Meſſer behutſam ab, und lege ſie in ein kleines Glas, welches ich mit durchſpendelten Papier zubinde, in eine Fenſterbank gegen Süden, oder ſchlage ſie in Papier, und lege ſie in die Fenſterbank, bis ich ſie endlich gegen den Winter, wenn ſie zuverläßig trocken ſind, auf eine luftige Cammer weglege. Sie bleiben dann nur nicht meiſtens in der Capſel feſt ſitzen, ſondern bleiben auch lange Jahre gut.

länger gut bleiben, als wenn ſie in Schiebläden dick auf einander geſchüttet werden, und die Luft keinen Zugang zu ihnen hat.

Es gibt wenig Leute, welche ihre Sämereyen ſorgfältig genug ziehen. Einigen fehlet es an der Einſicht, welche Pflanzen die beſten zur Saat ſind. Andere ſehen nur auf die Menge des zu gewinnenden Saamens, und laſſen wohl ein ganzes Beet von Pflanzen ohne Unterſchied, gute und ſchlechte durch einander, in Saamen gehen. Und daher kömmt es, daß über die ſchlechte Beſchaffenheit der Sämereyen, welche zum Verkauf gezogen ſind, ſo oft Klagen geführet werden, denen die Saamenhändler billig abzuhelfen ſuchen ſollten.

Die gewöhnliche Methode, die Güte der Sämereyen zu erproben, da man ſie im Waſſer wirft, und diejenigen, welche zu Boden ſinken, für gut, diejenigen dagegen, welche oben auf ſchwimmen, für untauglich hält, findet ihre Anwendung nicht bey allen Sämereyen. Ich habe den Verſuch gemacht, Melonen-Kerne, welche, als ſie im Waſſer gereiniget wurden, oben aufſchwammen, aufzuheben, und ſolche nach zwey Jahren gepflanzt; ſie gingen ganz gut auf; nur hatten ihre Früchte nicht ſo dickes Fleiſch, als die von ſchweren Kernen aus eben derſelben Melone. Vielleicht ſind ſolche leichte Kerne nicht mit genugſamen Blütenſtaub befruchtet, welches bey ſolchen Pflanzen, welche in Glashäuſern, oder auf eingefaßten Miſtbeeten gezogen werden, oft der Fall iſt, weil da die äußere Luft oft nicht Zugang genug hat, welches doch durchaus nöthig iſt, wenn der Blütenſtaub auf die weiblichen Zeugungstheile der Blüten geführet werden ſoll. Ein Fall, welcher beſonders bey ſolchen Pflanzen am erſten ſtatt findet, wo männliche und weibliche Blüten, jede auf einer beſondern Pflanze ſtehen, oder, wo beyde zwar auf einer und eben derſelben Pflanze, aber etwas entfernt von einan-

der

der ſitzen, wie man z. E. bey Melonen, Gurken, Kürbiſſen und andern dergleichen Pflanzen ganz deutlich ſehen kan. — Seit einigen Jahren, da die Kenntniße von dem zwiefachen Pflanzengeſchlecht unter den Gärtnern allgemeiner geworden ſind, ſinnet man ſorgfältig darauf, der Natur in dieſem Stück durch Kunſt zu Hülfe zu kommen; doch aber mehr in Abſicht auf die Erzeugung der Früchte ſelbſt, als in Rückſicht auf die Güte des zu gewinnenden Saamens; wiewohl, wenn jener Zweck befördert wird, dieſer zugleich nicht erreicht wird. Noch aber iſt die Anwendung von jenen Kenntnißen meiſtens nur auf Melonen und frühe Gurken eingeſchränkt. Dieſe befruchtet man, um zu machen, daß ſie beſſer anſetzen. Man verfähret damit alſo: Wenn ſich an Melonen oder Gurken eine junge Frucht ſehen läſſet, ſo nimmt man, ſobald ſich die auf derſelben ſtehende weibliche Blüte völlig geöfnet hat, einige der ſtärkſten männlichen Blüten ab, und beweget deren Staubkölbchen über jener weiblichen Blüte mit einer Stecknadel ſanft hin und her, damit der Blütenſtaub in dieſelbe falle; Oder man legt eine friſch aufgeblühete männliche Blüte umgekehrt auf die Oefnung einer weiblichen Blüte, damit deren junge Frucht von derſelben hinreichend befruchtet werde; Oder noch beſſer, wenn männliche und weibliche Blüten ſo ſitzen, daß ſie, ohne jene abzubrechen, gegen einander gebracht werden können, ſo legt man beyde gegen einander. — Vermittelſt dieſer Methode können die Gärtner machen, daß ſich die ſich zuerſt zeigenden jungen Gurken und Melonen würklich anſetzen; da hingegen, ehe man ſich dieſer Methode bedienete, die erſten Früchte gemeiniglich entweder ſogleich wieder abfielen, oder doch nie zu einiger Größe gelangten; und daß oftmals, wenn die Witterung ſo ungünſtig war, daß man den Pflanzen keine friſche Luft zu geben wagen durfte, drey bis vier Wochen darauf hingingen, ehe ſich von den ſich nach und

nach

nach zeigenden jungen Früchten eine einzige anſetzte, weil ſie ſofort, als ſie ſich zeigten, auch ſchon wieder abfielen. — Ein überzeugender Beweis, daß die Befruchtung des Eyerſtocks einer Frucht, zumahl, wenn man guten Saamen zu bekommen verlanget, weſentlich nothwendig iſt! Eben daraus läſſet es ſich aber auch erklären, woher es komme, daß ſelbſt friſche Gurken- und Melonen-Kerne oft keine Kraft zum Aufgehen haben, und das ſich mancher, ohne zu wißen, wie ſolches zugehe, oft ſogar mit ſolchen Kernen, welche er ſelbſt aufgenommen hat, betrogen findet. Mit Sämereyen von zärtlichen ausländiſchen Pflanzen, iſt es mir ſelbſt bisweilen ſo gegangen; ſie blüheten und gaben Saamen, welcher dem Anſehen nach völlig gut war, und doch vielfältig nicht aufging. Jetzt weiß ich, woher ſolches gekommen, nemlich, weil ich die Fenſter während ihrer Blüte zu dicht zugehalten, und die äußere Luft alſo keinen Zugang zu ihnen haben können. Denn, wenn ſie einen Zugang zu ihnen gehabt hätte, würde ſie dem Blütenſtaube zur Befruchtung des Saamens behülflich geweſen, und alſo der Saame fruchtbar geworden ſeyn. Denn von eben dieſen Pflanzen habe ich in andern Jahren, da eine günſtigere Witterung war, und ich ihnen alſo hinreichend freye Luft geben konnte, gut aufgehenden Saamen in Menge bekommen.

II.

Küchengärtner-Calender.

In

In laudem

Anglorum Magonis,

Ph. Milleri.

Ἐχέτω ὁ ἐφεςὼς ἐφημερίδα κοινῇ γνώμῃ τῶν ἐν τῷ ἀγρῷ ἐμπείρων συγκειμένην ἀκριβῶς, καὶ καρ' ἕκαςον μῆνα πασῶν τῶν ἡμερῶν, ἵν' ἐντεῦρεν καὶ γινώσκειν ἔχῃ, καὶ ὑπομιμνήσκειν ὡς χρὴ ἐργάζεσθαι, ὀυδένα καιρὸν παραλείπων. Habeat villicus *diarium*, *ad communem peritorum in re ruſtica ſententiam exacte compoſitum*, et juxta ſingulos menſes omnium dierum, quo inde et cognoſcere queat et ſubmonere, quomodo operari oporteat, nullo tempore omiſſo.

Φλωρεντίν. *in* Γεωπον. *ex edit. Needham. Lib. II. cap. 45. pag. 69.*

Janua=

Januarius.

§. 1.

Wenn in d. M. offene Witterung iſt, muß man fortfahren, das Gartenland, damit es theils mild werde, theils in den folgenden Monathen, wenn es beſäet oder bepflanzt werden ſoll, geſchwind zurecht gemacht werden könne, (nach Nov. §. 9. und Decemb. §. 3.) zu rigolen, und in Furchen zu ſchlagen (*). Denn, wenn

(*) Die Gärtner um London bedienen ſich einer zwiefachen Methode, das Gartenland zuzubereiten, des gemeinen Umgrabens, und des Rigolens. Im erſten Fall, welches *Plain Digging* genannt wird, wird ein Stück Land, Stich vor Stich, einen Spadenſtich tief, und die Furche jedesmahl eben ſo weit gegraben. Im andern Fall, welches

wenn es während des Winterfroſtes in neben einander her aufgeworfenen oben ſpitz zugehenden Reihen liegt, wird es theils ſehr mürb und fruchtbar, theils kan man auch nachher in der Geſchwindigkeit eine ziemlich große Menge zu beſtellendes Gartenland eben machen; deſſen Zubereitung ſonſt, wenn es erſt zu der Beſtellungszeit

ches *Digging by trenches*, oder *Trenching*, d. i. Rigolen genannt wird, wird an der Schnur heraus, in die Länge oder Breite des Beets, ein wenigſtens zween Spadenſtich breiter, und, nachdem es die auf das Beet beſtimmten Gewächſe erfordern, entweder 1, oder 2, oder 3 Spadenſtich tiefer viereckter Graben ausgegraben; die ausgegrabene Erde an das Ende des Beets gekarret; dann ein zweyter Graben gegraben, und die Erde aus demſelben in den erſten ſolchergeſtalt geworfen, daß die obere Erde in die Tiefe, und die untere oben aufzuliegen kömmt, u. ſ. w. bis zu Ende des Beets; da denn der lezte offene Graben mit der dahin geſchobenen Erde aus dem erſten Graben gefüllet wird. Von jedem auszugrabenden Graben wird zuvor die obere Erde 2 bis 3 Zoll tief abgeſtochen, und in den Grund des offnen Grabens geworfen, um das etwanige Unkraut und ausgefallenen Unkrautſaamen mit Gewißheit in die Tiefe zu bringen; gleichwie auch die untere krümliche Erde jedes gemachten Grabens mit einer Schaufel aufgeſchaufelt, und auf die obere Erde des nun wieder gefüllten vorhergehenden Grabens geworfen wird. Indem aber ein Graben mit der Erde aus dem folgenden Graben gefüllet wird, wird die Erde dann, wenn der Graben meiſt gefüllet iſt, in der Mitte her entlängs alſo aufgeworfen, daß ſie da, wo der Graben geweſen iſt, in einer ſchrägen erhöheten Reihe zu liegen kömmt; da denn das ganze rigolte Beet zulezt aus lauter unten 2 Spadenſtich breiten, nach oben zu ſpitz zugehenden Erdreichen beſtehet. Wenn ein ſolches Beet nachher beſtellet werden ſoll, werden mit dem Spaden jedesmahl ſo viel Erdreichen umgeworfen, und eben gemacht,

lungszeit förmlich rigolet werden müßte, viel Zeit wegnehmen würde; gleichwie es auf dieſe Weiſe auch gewiß nicht ſo ſchlecht zubereitet werden wird, wie es oft zubereitet zu werden pflegt, wenn man es erſt zur Zeit der Beſtellung rigolen läßt.

§. 2.

macht, als man verlangt; die übrigen Reihen aber bleiben liegen, bis man mehr zubereitetes Land nöthig hat. Wenn ein ſolches zu rigolendes Beet zugleich gedüngt werden ſoll, wird auf den Fall, daß es nur 1 Stich tief rigolet wird, der Miſt in den Grund der Gräben jedesmahl eingelegt, und auf dieſen die Erde aus dem folgenden Graben geworfen; auf den Fall aber, daß 2 oder mehr Stich tief rigolet werden ſoll, wird in den Graben zuvor 1 oder mehr Stich hoch Erde geworfen, dann der Miſt eingelegt, und über dieſen der lezte Stich Erde geworfen; ſo, daß der Miſt in allen Fällen nur 1 Spadenſtich hoch Erde über ſich hat. In allen Fällen aber wird die Erde zu oberſt auf jeden gefülleten Graben in eine ſpitze Reihe gelegt, und dieſe erſt zur Beſtellungszeit geebnet. Die Gärtner um London bedienen ſich dieſer Methode der Zubereitung des Gartenlandes durchgehends, und legen das rigolte Land in ſpitzzugehende Reihen, nicht nur vor dem Winter, ſondern ſelbſt im Frühjahr. Sie werfen es ſogar, wenn ſie es auch ſchon nach 8 oder ſogar nach 3 Tagen beſtellen wollen, in ſolche ſpitze Reihen auf, welche ſie *Ridges* nennen, und bedienen ſich des gemeinen Umgrabens vor dem Winter, und im Frühling gewöhnlich nicht. Bey jenem Rigolen, welches wenigſtens ums andere oder dritte Jahr 2 Stich oder tiefer geſchiehet, erſparen ſie viel Dünger, und haben auch nicht ſo viel Unkraut. — In Teutſchland iſt dieſe immerfortgeſetzte Art des Rigolens, wobey zugleich jeder Reihe eingeworfener Erde ein hoher Rücken gegeben, und ſolcher erſt zur Beſtellungszeit geebnet wird, noch völlig unbekannt, weil die vorigen Ueberſetzer engliſcher Gartenbücher den Sinn dieſer Methode nicht eingeſehen haben, und ſich

§. 2.

Auf warm liegende Beete und erhöhete Rabatten, nahe an Mauern, Planken oder Rohrwände, mag man in d. M. abermahl **langen Radis**, **frühe Carotten**, und **Kopfſalad** ſäen. (S. Decemb. §. 14.)

§. 3.

In eine warme Gegend des Gartens mag man in d. M. zur Folge auf die (nach Decemb. §. 12.) im vor. M. bereits gepflanzten Erbſen abermahl etwas **frühe Erbſen** pflanzen.

§. 4.

Auch müſſen zur Folge auf die (nach Decemb. §. 15.) im vor M. bereits gepflanzten Bohnen, in d. M. abermahl **Bohnen** gepflanzt werden. Um die Mitte dieſ. M. kan nemlich von den **Windſor-Bohnen** die erſte, und von den **Sandwich-Bohnen** eine abermahlige Pflanzung gemacht werden, welche denn um die Zeit, da die Mazagan- und andern frühen Bohnen zu

dabey die bey uns übliche Art des gemeinenen Umgrabens gedacht haben. **Miller** ſelbſt beſchreibt ſie auch nirgends umſtändlich, weil er vorausſetzte, daß ſeine Leſer in England dieſelbe kannten. Aber **Mawe und Abercrombie** in ihrem gemeinſchaftlichen *Univerſal Gardener and Botaniſt. Lond.* 1778. beſchreiben die dabey zu beobachtenden Handgriffe unter dem Artikel *Digging* umſtändlich; und abgekürzt, doch aber ziemlich deutlich, in ihrem *Every Man his own Gardener*, oder *Gardeners Kalendar*, *Lond.* 1776. *7th Edit. p.* 424. — Beyläufig muß ich hier anführen, daß **Rejolen**, **Reolen**, **Rojolen**, **Rajolen** unrichtig ſey, und man **Rigolen** ſchreiben muß, weil das Wort vom Franzöſiſchen Rigole, Rigoler herkömmt. S. Herrn **Prof. Beckmann Landwirthſch.** zwote Aufl. §. 145.

zu Ende gehen, eßbar ſind. Die Windſor-Bohnen dürfen aber vor der Mitte d. M. nicht gepflanzt werden, weil ſie den Froſt nicht ſo gut ertragen können, als die Sandwich-Bohnen, welche deswegen auch von den Marktgärtnern, welche nicht ſo ſehr auf die Güte, als vielmehr auf die Menge der zu erzielenden Gartengewächſe ſehen, den Windſor-Bohnen welche doch unter allen ſpäten Bohnen die wohlſchmeckendſten ſind, vorgezogen werden.

§. 5.

Wenn die **Mazagan- oder andern frühen Bohnen** (S. Oct. §. 6. und **Nov.** §. 5.) etwas über der Erde hervor gewachſen ſind, müſſen ſie an die Mauern, Planken oder Rohrwände, an denen ſie in einer Reihe her gepflanzt ſind, mit einem Band, ſo dicht als möglich, hinangezogen, und bey ſtarken Froſt, zum Schutz gegen denſelben, mit Schilfrohrwipfeln, Farrnkraut, Heide, oder andern ſolchen leichten Sachen, bedeckt werden. Wenn dis gehörig beſorgt wird, ſo pflegen ſie ſelbſt in einem ſolchen Winter, da alle andern der Kälte ausgeſetzten frühen Bohnen erfrieren, ſicher durchgebracht werden zu können.

§. 6.

Wenn in d. M. der Froſt ſehr heftig werden ſollte, müſſen die (nach **Nov.** §. 1.) über die **Artiſchocken** her angehäuften Erdreichen, (damit der Froſt nicht ſo tief eindringe, daß die Artiſchocken erfrieren,) entweder mit alter Gerberlohe, oder mit Pferdemiſt, Streuſtroh, oder Farrnkraut, (was man davon am erſten zur Hand hat,) bedeckt werden. Die Erfahrung lehret, daß ſie ohne eine ſolche Bedeckung in einem ſehr harten Winter oft erfrieren.

§. 7.

Wenn, wie es ſich oft begibt, dieſer Monath ſehr kalt, und die Erde zugefroren ſeyn ſollte, und folglich nicht gegraben werden könnte, kan unterdeſſen, (nach Dec. §. 16.) Dünger in den Garten geſchaffet, und über das Gartenland ausgeſtreuet; auch können die Rohrwände ausgebeſſert, Sämereyen ausgerieben und rein gemacht, die behuef der im künft. M. zu beſchneidenden Eſpalierbäume nöthigen kleinen Stückchen Tuch und Nägel vorläufig angeſchaffet (*), und die ſämmtlichen Gartengeräthſchaften wieder in gehörigen Stand geſetzt werden: damit man dadurch nachher bey erfolgender gelinder Witterung nicht an andern keinen Aufſchub leidenden Gartenarbeiten gehindert werde. Denn, wenn man ſich die in dieſem und dem folg. M. eintretende gute Witterung zur Gartenbeſtellung nicht zu Nutz macht, ſondern ſolche bis ins Frühjahr oder bis in den Sommer verſchiebet, ſo leidet man nachher, beſonders in einem trocknen Boden, ſehr großen Schaden.

§. 8.

(*) Prepare ſhreds and nails for thoſe trees &c. Um dieſes zu verſtehen, erinnere man ſich aus der Einleitung, daß die Küchengärten in England mit den Fruchtgärten verbunden, und mit Mauern von gebranten Steinen umgeben ſind, an welchen Eſpalierbäume gezogen werden. Die großen Zweige derſelben werden am Geländer mit Weidenreiſern befeſtiget; die kleinen Fruchtzweige aber nicht angebunden, ſondern vermittelſt eines um jeden hergeſchlagenen Stückchens Tuch, und eines etwa 1 Zoll langen kleinen Nagels befeſtiget, welcher durch die beyden zuſammen geſchlagenen Enden des den Zweig umfaſſenden Stückchens Tuch, in die Fugen der Mauer in den Kalch eingetrieben wird. Ein ſolches Stückchen Tuch, ſo wie es mir von einem Freund aus London geſandt iſt, iſt gerade von der Länge und Breite, als die Stückchen Tuch auf den Probecharten der Kaufleute zu ſeyn pflegen, und alſo einen Finger lang und breit, oder 3 bis 4 Zoll lang, und etwa $\frac{1}{2}$ Zoll breit. S. Einleit § 6. f.

§. 8.

In d. M. müſſen, um frühe Gurken zu ziehen, Gurkenkerne auf ein Miſtbeet geſteckt werden. (Nov. §. 17.)

§. 9.

Wenn es um eines oder das andere, was man um dieſe Jahrszeit von den Miſtbeeten nach und nach zu haben gedenkt, mißlich ſtehen ſollte, (wie inſonderheit in ſchlechten Jahren, oder wenn man bey der Wartung der Beete keine gehörige Sorgfalt bewieſen hat, wohl zu geſchehen pflegt,) muß davon in d. M. auf Miſtbeete drey bis viermahl, eine wiederhohlte Ausſaat gemacht werden, damit, wenn die eine oder die andere Ausſaat fehlſchlagen ſollte, die andern den Verluſt erſetzen mögen.

§. 10.

Auch müſſen zur Folge auf die (nach Dec. §. 11.) im vorigen Monath gemachten Spargeltreibbeete, in d. M. abermahl eines oder zwey derſelben, jedes etwa drey Wochen nach dem andern gemacht werden, damit an Spargel, wenn ſolcher während des Winters verlangt werden ſollte, kein Mangel ſey.

§. 11.

Kreße, gelber Senf, Schnittkohl, Radis, Rüben, und andere kleine Saladkräuter pflegen um dieſe Jahrszeit im freyen Lande ſelten zu gerathen, und müſſen alſo in d. M. damit ſie ſchnell fortwachſen, auf mäßige Miſtbeete geſäet werden. Wem es dazu an Fenſtern fehlet, mag über die Miſtbeetkäſten Tonnenreife ausſpreiten, und ſolche mit Matten behängen. Wenn die Witterung nur einigermaaßen gelind iſt, ſo iſt eine ſolche Bedeckung hinreichend. Bey ſtarken Froſt aber müſſen die Matten, damit die Kälte in die Beete

Auch muß ihnen, ſo oft es die Witterung nur irgend verſtattet, ſo viel freye Luft, als nur möglich iſt, gegeben werden, weil ſie ſonſt zu frech wachſen, und nachher gegen das Ende des künftigen Monaths, da ſie bey der erſten guten Witterung förmlich verpflanzt werden müſſen, zu weichlich ſind, und dann der Kälte nicht wiederſtehen können. (S. Decemb. §. 6.)

§. 18.

Die Glasglocken, unter welchen diejenigen **Winterblumenkohlpflanzen** ſtehen, welche den frühesten Blumenkohl geben ſollen, müſſen, (damit friſche Luft unter ſie kommen könne, und die Pflanzen unter ihnen nicht zu frech wachſen,) bey gelinder Witterung auf einer Seite beſtändig etwas in die Höhe geſtützt werden. Wenn aber Froſtwitterung einfällt, müſſen ſie, ſo feſt als möglich, an die Erde gedrückt werden, damit die ſcharfen Winde, welche die Pflanzen, wo nicht tödten, doch ſehr beſchädigen, nicht unter ſie ſtreichen können. (S. Oct. §. 7. Nov. §. 4.)

§. 19.

Wenn man **Gurken** und **Melonen** (S. Febr. §. 19.) ſo früh gelegt hat, daß ſie jezt ſchon aufgegangen ſind, muß nach denſelben in dieſer Jahrszeit, wo das geringſte Verſehen ihr gänzliches Verderben nach ſich ziehet, ſorgfältig geſehen werden, um ſie beſtändig in einerley gemäßigten Grad der Wärme zu halten; und ihnen, damit der Dampf des Miſts abziehen könne, ſo oft es die Umſtände irgend erlauben, friſche Luft zu geben. Weil ihnen aber zu viel kalte Luft eben ſo tödtlich iſt, als es der eingeſchloßene Dampf des Miſts nur immer ſeyn kan, ſo muß dieſes mit großer Vorſicht geſchehen. Denn die Hauptſache bey der Erziehung früher Gurken und Melonen beruhet auf einer ſorgfältigen Aufmerkſamkeit auf die Veränderung und

Abwechs-

Abwechslung der Witterung, und darauf, daß man ihnen den eigentlichen Grad der ihnen dienlichen Wärme zu geben weiß. Die äußere Luft iſt in d. M. oft ſehr kalt, und kan, wenn ſie zu ſchnell ins Miſtbeet hineingelaſſen wird, ſolche zarte Pflanzen, als Gurken und Melonen ſind, auf einmahl zu Grund richten. Damit ſie alſo nicht zu ſchnell hineinſtürze, und ihnen nicht plötzlich einen tödtlichen Stoß verſetze, muß man zuvor, ehe die Fenſter, um friſche Luft einzulaſſen, gelichtet werden, ein Tuch von grober Leinwand vor der zu machenden Oefnung herhängen.

§. 20.

Wenn, (wie es ſich in manchen harten Winter, und noch neuerlich in dem Winter von 1767 : 1768. in den vorigen Zeiter aber noch öfter, als in den letzten Jahren zugetragen hat,) die **Winterblumenkohlpflanzen** erfroren, oder durch einen andern Zufall verunglückt ſeyn ſollten, muß, ſo bald es die Witterung nur irgend erlaubet, ein mäßiges Miſtbeet gemacht, und ſolches, um neue Pflanzen zu ziehen, mit Blumenkohl beſäet werden. Wenn dieſe neue Ausſaat gut gewartet wird, und die Pflanzen nachher, ſo bald ſie dazu groß genug ſind, zur Beſchleunigung ihres Wachsthums, vorerſt auf ein anderes friſches Miſtbeet verſetzt werden, ſo pflegt man davon demnächſt, nur um höchſtens vier Wochen ſpäter, als vom Winterblumenkohl, auch recht guten Blumenkohl zu bekommen.

§. 21.

Auf eben dieſe Art müſſen, wenn die **Winterkopfkohlpflanzen** erfroren, oder verunglückt ſeyn ſollten, in d. M. auch neue weiße Kohlpflanzen gezogen werden. — Vorſchriften, von deren nothwendiger Befolgung diejenigen durch eine unangenehme Erfahrung überzeugt ſind, die ſolches in dieſem Fall einſtens verſäumet, und alſo,

weil ſie die Zeit, da der Mangel noch hätte erſetzt werden können, verſtreichen laſſen, allererſt ſehr ſpät im Sommer Blumenkohl und weißen Kohl bekommen haben.

§. 22.

Sobald in d. M. auf den im vorigen Monath (nach **Decemb.** §. 11.) gemachten **Spargel-Treibbeeten** Stangen hervorſtechen, muß ſofort vollends ſo viel Erde aufgebracht werden, daß die Cronen der Pflanzen ſolche wenigſtens 5 bis 6 Zoll hoch über ſich haben, und dann müſſen auch die Miſtbeetkäſten übergeſetzt, und die Fenſter übergelegt werden. Wenn nachher die Wärme des Beets abzunehmen beginnet, muß es, um ſolche zu erneuern, und den Spargel im Treiben zu erhalten, auswärts an den Seiten herum mit warmen Miſt etwas angeheizt werden (*). Die Fenſter aber müſſen ſo lange, bis der Spargel wieder durch die jezt noch aufgelegte Erde hervorſticht, die Nacht über, (und bey übler Witterung, da ſich die Sonne nicht blicken läßet, auch bey Tage,) mit Matten und Stroh bedeckt werden. Sobald denn aber wieder Stangen hervorſtechen, muß die Bedeckung, (weil ſonſt der Spargel weiß bleibt, und dann von Engländern wenig geachtet wird,) bey Tage, wenn es die Witterung erlaubet, allezeit abgenommen werden.

§. 23.

Gegen das Ende d. M. wenn dann offene Witterung iſt, können ſchon **Carotten, Möhren, Paſtinacken, Porre,** (S. **Merz** §. 32.) und **die Kopfkohl-Sorten zur Saat** geſetzt werden. Die **Kohlköpfe** müſſen aber, damit zur Verhütung einer erfolgenden Fäulniß das Waſſer aus ihnen abtröpfeln möge, — nachdem ihnen die äußern

(*) In der Engl. Gärtnerſprache heißt ſolche **Nachheitze** *Lining the beds.*

äußern Blätter genommen, — drey bis vier Tage zuvor, an einem trocknen Ort unter einem Obdach an den Stengeln aufgehangen; und dann, (weil ſonſt der Wind, wenn ſie demſelben zu ſehr blos geſtellet wären, ihre Saamenzweige im folgenden Sommer leicht abbrechen würde,) nahe an eine Rohrwand, Planke, oder Mauer gepflanzt werden, wo ſie gegen ſtarke Winde Schutz haben. (S. Decemb. §. 13.)

Weil aber, wenn rother und weißer Kohl, Savoye und Wirſing nahe bey einander zur Saat ſtehen, der Blütenſtaub der einen Sorte auf die Blüten der andern fällt, und dadurch eine Ausartung veranlaſſet wird, ſo muß man nie mehr Sorten Kohl zugleich neben einander zur Saat ſetzen. Die Gärtner in England bilden ſich zum Theil ein, es liege an dem Boden und dem Clima von England, daß ſie den rothen Kohl ſelten recht lange in ſeiner ächten Art erhalten können. Es liegt aber an dem Mangel jene Vorſicht. Weil ſie ſolche nicht beobachten, müſſen ſie den rothen Kopfkohlſaamen aus Holland, (wo man denſelben mit ganz beſonderer Sorgfalt ziehet, und nie irgend eine andere Art Kohl neben ihm zur Saat ſtehen läßet,) immer aufs neue verſchreiben. Eben eine ſolche Ausartung hat es zur Folge, wenn Savoye oder Wirſing nahe bey weißen Kohl zur Saat geſetzt werden. Jede Art Kohl muß alſo, — um ſie in ihrer ächten Art zu erhalten, und eine Ausartung zu verhüten, — in einer gewiſſen Entfernung von der andern zur Saat geſetzt werden. (S. Decemb. §. 13.)

§. 24.

Im Anfang d. M. müſſen mäßige Miſtbeete gemacht, und mit **Reinfarn** und **Krauſemünze** bepflanzt werden. Wenn ſolche gut gewartet werden, pflegen ſie im Februarius und Merz zum Salad brauchbar zu ſeyn. Nachher kan man ſie zum Küchengebrauch aus dem freyen Garten genug haben. (S. Octob. §. 16.)

§. 25.

§. 25.

Wenn die Witterung im vorigen Monath, oder im Anfang d. M. ſo ſtreng geweſen ſeyn ſollte, daß die (nach Decemb. §. 14. und Jan. §. 2.) auf warm liegende Beete geſäeten **langen Radiſe** und **frühen Carotten** ausgegangen, ſo müſſen, — um gleichwohl im folgenden Frühjahr zeitig, und noch eher Radiſe und Carotten zu haben, als man ſie von einer jezt ins freye Land zu machenden Ausſaat haben kan, — ſo bald es die Witterung verſtattet, mäßige Miſtbeete gemacht, und damit beſäet werden. Dieſe müſſen aber 8 bis 9 Zoll tief Erde haben, weil ſonſt die langen Radiſe und Carotten, — welche, ſobald ſie den Miſt berühren, nicht weiter in die Länge wachſen, — keine lange Wurzeln treiben können.

§. 26.

Auch müſſen in dieſem Fall, ſo bald es die Witterung erlaubet, in d. M. etwas **lange Radis** und **Carotten** an eine warme Stelle ins freye Land geſäet werden, um davon, nach den (nach §. 25.) jezt zugleich auf Miſtbeete geſäeten, die Folge zu haben.

§. 27.

Bey offener Erde und trockner Witterung muß in d. M. abermahl (S. Decemb. §. 10.) **Winterendivien** zum Bleichen in Furchen gelegt werden, und zwar, damit die Näße beſſer abziehen könne, in ſchräge Furchen, in welche er, auf die gegen die Sonne gekehrte Seite, etwa 6 Zoll tief, ſo gelegt wird, das er meiſtens bis an die Spitze der Blätter in die Erde kömmt. Wenn man ihn, — damit die etwa zwiſchen den Blättern befindliche Feuchtigkeit erſt abziehen könne, — eine Nacht zuvor unter einem luftigen Obdach bey der Wurzel aufzuhangen Gelegenheit hat, ſo pflegt er nicht ſo leicht faul zu werden. Weil er aber, wenn er nicht ſchon vor dem

Eintritt des Froſtes zum Bleichen in die Furchen in Erde gelegt iſt, — ohngeachtet der ihm vorher auf ſeinem Pflanzenbeet gegen den Froſt gegebenen Bedeckung von Matten oder Stroh, — in einem ſehr kalten Winter dennoch leicht zu Grund gehet, ſo muß man, wenn man ihn bis ins Frühjahr zu haben verlangt, die in einem harten Winter auf ſeine Bedeckung zu verwendenden Unkoſten, nicht achten.

§. 28.

Schnecken und andere Arten von Ungeziefer, welche ſich um dieſe Jahrszeit in den Ritzen und Nagellöchern (*) der Mauern, unter Rohrwänden, oder wo ſie ſonſt Schutz haben, beſonders aber hinter den an Mauern ſtehenden Eſpalierbäumen, und in ledigen Töpfen verborgen halten, (wo man ihrer, wenn man es nicht ſo lange, bis ſie ſich wieder davon gemacht haben, verſchiebt, leicht habhaft werden kan,) müſſen jezt aufgeſucht und vertilget werden. (S. Decemb. §. 4.)

§. 29.

Damit man den ganzen Sommer hindurch, es ſey nun zu eignen Gebrauch, oder zum Verkauf, einen beſtändigen Vorrath von **Erbſen und Bohnen** habe, muß man davon gegen das Ende d. M. wenn dann offene Witterung iſt, zur Folge auf die ſchon gepflanzten, abermahl eine Pflanzung machen. (S. §. 3. 4.)

§. 30.

Auch müſſen gegen Ende d. M. auf warm gelegene Beete **rundblättriger Spinad, frühe Carotten,** und **gemeiner Kopfſalad**, oder auch **brauner holländiſcher Kopfſalad** geſäet; und ſolches, wenn es die Witterung erlaubet, jede vierzehn Tage oder drey Wochen wiederholet werden, damit man ſolche, wenn etwa

(*) S. Einleit §. 6. f. und Januar. §. 7. die Note.

etwa die erſten Ausſaaten durch den Froſt zu Grund ge⸗richtet ſeyn ſollten, gleichwohl frühzeitig habe.

§. 31.

Gegen Ende d. M. mag auch etwas **Peterſilie** und **Körbel** in Reihen geſäet werden. Weil beyde lange in der Erde liegen, ſo hat man für ſie von der Kälte wenig oder gar nichts zu befürchten.

§. 32.

Bey gelinder Witterung können in d. M. wenn man dazu ſchon zubereitete Beete hat, noch **Erdbeeren** umge⸗legt werden, ob es gleich, beſonders wenn der Boden von Natur trocken iſt, beſſer ſeyn würde, wenn ſolches ſchon im Herbſt geſchehen wäre. (S. Oct. §. 23. Nov. §. 19.)

§. 33.

Wer frühzeitig **Erdbeeren** verlanget, kann ſolche allenfalls noch in d. M. in Töpfe in gute Erde pflanzen; die Töpfe dann, bis ſich die Pflanzen bewurzelt haben, an einen guten Schutz habenden Ort ſtellen; und ſolche nachher in ein mäßiges Miſtbeet in die Erde ſenken, wo ſie in kurzer Zeit vorwärts kommen werden. Freylich würde es beſſer ſeyn, wenn ſie ſchon im October in Töpfe gepflanzt wären, weil ſie ſich dann vor der Einſenkung ins Miſtbeet ſchon beſſer hätten bewurzeln können, und dann auch ungleich reichlicher tragen würden. Wenn man aber nicht zeitig genug **Erdbeeren zum Treiben** auf dieſes Jahr in Töpfe geſetzt hat, kann man in d. M. ſolche Stöcke, welche im vorigen Sommer von Ausläu⸗fern ſtets rein gehalten ſind, und jeder Stock einzeln ge⸗ſtanden haben, ohne ſie in Töpfe zu ſetzen, mit voller Erde ausheben, und in ein Miſtbeet pflanzen. (Denn wenn man ſie Ausläufer hat treiben laſſen, ſo iſt der Hauptſtock dadurch dergeſtalt geſchwächet, daß er, wenn

er zum Treiben gebraucht wird, unmöglich reichlich tragen kan. Die Erde in dem Miſtbeet muß aber eine leimichte und ſtarke Erde, und nicht von vielen Dünger fett ſeyn, weil die Erdbeeren ſonſt gar zu frech wachſen, und dann unmöglich voll tragen können. Das Miſtbeet muß auch nicht gar zu bedeckt gehalten, ſondern demſelben, ſo oft es die Witterung nur irgend erlaubet, viel friſche Luft gegeben werden; beſonders dann, wenn die Erdbeeren in der Blüte ſtehen, weil die Blüten ſonſt, ohne anzuſetzen, abfallen. Sie müſſen auch oft begoßen werden, weil ſonſt gleichfalls die Blüten abfallen, und nicht ſonderlich anſetzen. Aber freylich muß das Begießen mit Ueberlegung geſchehen.

§. 34.

Wenn man in d. M. **Erdbeeren in Töpfe** pflanzt, ſolche den ganzen folgenden Sommer hindurch in Schatten, und von Ausläufern allezeit rein hält, ſie auch weder blühen noch tragen läßet, ſo ſind ſolche auf künftiges Jahr zum Treiben gut zu gebrauchen.

§. 35.

Nach den **Ananas**, deren einige nun ihre Frucht zu zeigen anfangen, muß in d. M. fleißig geſehen werden. Weil ſie, wenn es ihnen an Feuchtigkeit fehlet, ſehr leiden, und ihre Frucht denn nur klein bleibet, müſſen ſie, wenn die Erde trocken wird, mit Waſſer erfriſchet werden. Das Waſſer muß aber zuvor, damit es erſt den Grad der Wärme bekomme, welchen die Luft in dem Lohglashauſe hat, wenigſtens zwölf Stunden in demſelben geſtanden haben, weil es ſonſt zu kalt für ſie ſeyn würde. Auch muß, weil ſonſt die jungen Früchte im Wachsthum ſtehen bleiben, die Wärme des Feuers im Glashaus um dieſe Jahrszeit ſtets gehörig unterhalten werden, und nicht abnehmen. Weil auch die Früchte ihre rechte Größe nicht erlangen, wenn die Wurzeln der

Pflanzen

Pflanzen die gehörige Wärme nicht haben, ſo muß die Lohe der gehörige Wärme erhalten, und alſo, wenn es nöthig iſt, aufgerühret, und im erforderlichen Fall noch etwas neue Lohe in die Beete gebracht werden. Auf der andern Seite muß aber das Glashaus auch nicht zu heiß gehalten werden. Denn ſonſt würde die junge Frucht zu ſtark getrieben werden, und folglich ſehr klein bleiben; auch würden die jungen Pflanzen dann ſogar ein Jahr früher zur Tracht kommen, und alſo außerordentlich kleine und nur einen geringen Werth habende Früchte bekommen. (S. Decemb. §. 18.)

§. 36.

Küchengarten-Producte im Januarius.

Weißer und rother Kopfkohl, Savoye und Wirſing, Paſtinaken, Rüben, Carotten, Cartoffeln, Porre, Zipollen, Knoblauch, Schallotten, Rocambole, Rothe Rüben, brauner Kohl u. d. gl. ſind in d. M. in Menge zu haben. Auch Sellerie, Winterendivien und Rübrapunzel, — und auf Miſtbeeten junger Stechſalad, und die übrigen jungen Saladkräuter, als Kreße, Rüben, Radis, Schnittkohl, gelber Senf, Coriander, Körbel, Dragon, und Krauſemünze, — wie auch Spargel von den am Ende des November gemachten Treibbeeten. Man hat auch Zuckerwurzeln, weißen, ſchwarzen (*), und blauen Broccoli, Haferwurzeln, Scorzonerwurzeln, Peterſilienwurzeln, Champignons, Sauerampfer, Pimpinelle, Peterſilie, Salbey, Rosmarie, Thymian, Yſop, Winterſaturey, weiße Winterkohlpflanzen, und Sproßen von den Strünken der im October und November ausgeſchnittenen mancherley Kopfkohlſorten, Spinad, und Cardonen, Blätter von der weißen ſowohl, als von der großen

(*) Im Engliſchen ſtehet *red* Broccoli, muß aber nach der Natur der Sache brown oder black heißen.

großen Schweizer-Bete, und einige andere Suppenkräuter. Unter Miſtbeetfenſtern hat man jezt auch noch wohl guten braunen Holländiſchen Kopfſalad, wenn man auf ſeine Wartung gehörigen Fleiß gewandt hat.

Februarius.

§. 1.

Wenn in d. M. offene Witterung iſt, ſo ſind in demſelben ſehr viel Küchengartenarbeiten zu verrichten, deren Aufſchub nachtheilige Folgen zu haben pflegt; maaßen jezt ſchon der größte Theil der hauptſächlichſten Küchengartengewächſe geſäet oder gepflanzt werden muß, welche, ſpäter im Jahr geſäet oder gepflanzt, zumahl im trocknen Boden, ſelten recht gut zu gerathen pflegen.

§. 2.

In d. M. müſſen langer Radis und Kopfſalad geſäet, und Bohnen und Erbſen gepflanzt, auch Peterſilie, Bete, Paſtinacken, frühe Carotten und Spinad geſäet, und alſo die Beete dazu bey Zeiten zubereitet werden.

Radis und Kopfſalad, Bohnen und Erbſen müſſen, wenn ſie blos zu eignen Gebrauch beſtimmt ſind, nie auf einmahl in zu großer Menge geſäet oder gepflanzt werden. Um ſie zum Küchengebrauch immer jung vorräthig zu haben, iſts viel beſſer, drey bis viermahl, jedesmahl etwa vierzehen Tage, oder drey Wochen nach einander, immer etwas davon in die Erde zu bringen, als die ganze Ausſaat oder Pflanzung auf einmahl zu machen, weil eine einzige Beſtellung derſelben nicht ſehr lange zum Gebrauch gut zu bleiben pflegt.

Von **Peterſilie**, **Bete** und **Paſtinacken** iſt, wenn ſie einſchlagen, eine Ausſaat hinreichend.

Carotten hingegen müſſen, wenn man ſolche ſo lange hin, als es möglich iſt, immer jung verlangt, zu wiederhohlten mahlen geſäet werden;

Gleichwie auch der **Spinad**, wenn man deſſen ſtets vorräthig haben will, jede vierzehen Tage oder drey Wochen, nachdem es nemlich die Jahrszeit mit ſich bringt, wiederhohlt geſäet werden muß. Denn in den heißen Sommertagen bleibt er nicht lange, bey mäßiger Witterung aber, und wenn er weitläuftig genug ſtehet, wohl drey Wochen lang zum Gebrauch gut.

§. 3.

Um von den zuletzt (nach Jan. §. 3.) geſäeten **kleinen Saladkräutern** die Folge zu haben, muß, weil um die gegenwärtige Jahrszeit eine Ausſaat derſelben nur auf acht Tage zum Gebrauch gut zu bleiben, nachher aber zu groß dazu zu werden pflegt, in d. M. auf mäßige Miſtbeete wöchentlich eine neue Ausſaat, oder wenn gelinde Witterung iſt, auf warme an Mauern, Planken oder Rohrwänden liegende Beete, eben ſo oft eine neue Ausſaat gemacht werden.

§. 4.

Von **Scorzoner- Hafer- und Zuckerwurzeln** kan ſchon in d. M. die erſte Ausſaat gemacht werden. Weil ſie aber, ſo früh geſäet, leicht in Saamen gehen (*), muß

(*) Die Zuckerwurzeln gehen allezeit ſchon im erſten Jahr in Saamen, und wenn der Saame reif iſt, nimmt erſt der rechte Wachsthum ihrer Wurzeln den Anfang. Damit dieſe dann aber vor dem Winter noch Zeit genug behalten, eine hinreichende Größe zu erlangen, müſſen ſie früh geſäet werden, und werden mit Nutzen ſchon vom October an geſäet, und

muß die Hauptausſaat viel ſpäter gemacht werden. Da es inzwiſchen Familien gibt, für welche ſie von der Zeit an, da dieſe erſte Ausſaat brauchbar wird, bis dahin, daß die Hauptausſaat ſolches wird, immerfort gefordert werden; ſo muß man von d. M. an zu wiederhohlten mahlen nach einander eine kleine Ausſaat davon machen (*), damit man ſie bis dahin, daß die Hauptausſaat zeitig iſt, zum frühen Gebrauch ſtets vorräthig habe.

§. 5.

Rapunzel, Peterſilie, Peterſilienwurzeln, Winterſaturey, Ringelblumen, gemeiner Sauerampfer, und die meiſten andern dauerhaften Gartengewächſe, können auch ſchon in d. M. geſäet werden. Man ſäet jedes derſelben auf ein beſonderes Beet, auf welchem man ſie nachher verdünnet, und jeder Pflanze den für ſie erforderlichen Raum gibt. Denn, wenn man ſie zwiſchen andere Gewächſe ſäet, ſo wachſen ſie nicht ſo gut. Man muß ſie auch nicht gar zu dicht

H 2 ſtehen

und die ganze Ausſaat auf einmahl gemacht. Später, als im Merz geſäet, werden ihre Wurzeln ſelten brauchbar. — Miller irret in dem, was er oben von ihnen behauptet, entweder aus einem Gedächtnißfehler, oder weil er die Zuckerwurzeln, welche (nach Zuckerwurzel §. 1.) in England wenig gegeſſen werden, nur botaniſch, aber nicht öconomiſch gekannt hat. — Den Scorzonerwurzeln ſchadet die Blüte gleichfalls nicht. Ohngeachtet ſie gewöhnlich im zweyten Jahr in Saamen gehen, ſind ihre Wurzeln demohngeachtet brauchbar, und ſind auch im dritten und vierten Jahr, ohngeachtet ſie jährlich aufs neue in Saamen gehen, noch brauchbar, ſo lange ſie nur noch Milch in ſich haben. Miller ſcheint ſie gleichfalls nicht öconomiſch gekannt zu haben.

(*) Aus der vorhergehenden Note erhellet, daß dieſe Behauptung nur von den Haferwurzeln gegründet ſey. Wenn dieſe in Saamen gehen, ſind ſie ganz unbrauchbar.

ſtehen laſſen, weil ſich die Pflanzen ſonſt eine die andere ſchmächtig in die Höhe drängen, und verkümmern.

Nur die **Peterſilie**, die ſchlichtblättrige ſowohl, als die **krauſe**, (welche leztere, weil man ſie von der **Hundspeterſilie** (*), welche giftig iſt, leichter unterſcheiden kan, der ſchlichten Sorte vorzuziehen iſt,) pflegt man wohl, um ſie theils leichter zu ſchneiden, theils ſie vom Unkraut beſſer rein halten zu können, etwas dick in Reihen zu ſäen.

Die **Peterſilienwurzeln**, weil ihr Werth auf der Größe ihrer Wurzeln beruhet, müſſen, damit ſolche gehörig groß werden, eben ſo dünn, wie Carotten, geſäet, und nachher eben ſo mit der Hacke verdünnet werden.

§. 6.

Um noch nachher, nachdem der Winterblumenkohl zu Ende gegangen, Blumenkohl zu haben, muß man davon in d. M. zu Sommerblumenkohl auf ein mäßiges Miſtbeet eine Ausſaat machen. Solcher **Sommerblumenkohl** macht ſich zwar, weil er ſelten anders, als in einem feuchten Boden, recht einſchlägt, und in einem trocknen Boden ſelten große Köpfe zu bekommen pflegt, für den Marktgärtner ſelten bezahlt. Zu eignen Gebrauch muß er aber doch, wenn man die Folge vom Blumenkohl verlanget, gezogen werden.

§. 7.

Man pflanzt in d. M. auch **Knoblauch**, **Schallotten**, und **Rocambole**, und legt **Schnittlauch** um.

§. 8.

(*) **Gleiß = oder Hundspeterlein**, Peterſilienſchierling, ſtinkender Peterlein, Gleiße, *Tab.* 272. **Engl.** The leſſer Hemlock. Cicuta minor, petroſelino ſimilis. *Bauh. pin.* 160 Aethuſa Cynapium. *Linn. Sp. Pl.* 367.

§. 8.

Zipollen, welche im Winter im Hauſe getrieben haben, können in d. M. gepflanzt, und dann im April, da die trocknen Zipollen zu Ende zu gehen pflegen, und die im Auguſt geſäeten zu mancherley Küchengebrauch noch zu klein ſind, als Johannislauch gebraucht werden.

§. 9.

Wenn die Witterung im Januarius ſo ſtreng geweſen ſeyn ſollte, daß in den Gärten nichts rechts hätte ausgerichtet werden können, ſo müſſen die Gartenarbeiten nun in d. M. wenn das Wetter in demſelben gut iſt, beſchleuniget werden. Es muß dann, um nach dem ſchon im November förmlich verpflanzten Winterkohl die Folge zu haben, ein Theil Zuckerhut-weißer Winterkopfkohl (*) verpflanzt werden. (S. Oct. §. 8.)

§. 10.

Auch müſſen gegen das Ende d. M. die Winterblumenkohlpflanzen aus ihrem Winterquartier auf die ihnen beſtimmten Beete förmlich verpflanzt werden. (S. Oct. §. 7.)

§. 11.

Wenn ſich in d. M. zeitig gutes Wetter einſtellet, müſſen von den alten Artiſchockenſtöcken Nebenſchoßen, wenn ſolche dann ſchon ſtark genug ſind, abgenommen, und mit den ſchönſten und beſten derſelben neue Artiſchockenbeete angelegt werden. Beſonders

(*) In der Urſchrift ſtehet aus einem Schreibfehler: Zuckerhut und langer. Der lange (Long-ſided) wird aber gewöhnlich nicht zu Winterkohl geſäet, ſondern nur der Zuckerhut, (Sugar-loaf Cabbage.) S. Weißerkohl §. 1. 2.

ders in einem trocknen Boden muß es ſo früh im Jahr geſchehen, weil ſie in demſelben ſonſt entweder nur kleine Köpfe bekommen, oder im erſten Jahr oft gar noch nicht zur Tracht kommen. Wenn ſie aber ſo zeitig gepflanzt werden, ſo kommen ſie ſchon im Herbſt (†), und gleich nach den alten Stöcken zur Tracht.

§. 12.

Damit man im künftigen Sommer an **Bohnen** und **Erbſen** nie Mangel habe, muß man in d. M. fortfahren, jede vierzehen Tage oder drey Wochen von beyden neue Pflanzungen zu machen. Unter den Bohnen ſind dazu die beſten um dieſe Jahrszeit die **Windſor-Bohnen**, welche zugleich vor allen übrigen Sorten zur Speiſe den Vorzug haben; außer nur vor den **kleinen Mazagan-Bohnen** nicht, welche viele für die allerbeſten halten, und ſie deswegen die ganze Bohnenzeit hindurch alle drey Wochen wiederhohlt pflanzen.

§. 13.

In d. M. müſſen auch **Späterbſen** zum allgemeinen Haushaltungsgebrauch gepflanzt werden, beſonders **Spaniſche Morotto-Erbſen**, welche ſehr voll tragen, und ziemlich gut zu eſſen ſind, auch **Marrowfat-Erbſen**. Für den herrſchaftlichen Tiſch aber müſſen **frühe Charlton-Erbſen**, weil ſolche grün zu eſſen die beſten ſind, gepflanzt werden.

§. 14.

(†) In der Engl. Gärtnerſprache wird ſchon der Auguſt, in welchem die früh im Jahr gepflanzten Artiſchocken ſchon zur Tracht kommen, mit zum Herbſt gerechnet. So ſagt z. E. Mawe im *Univ. Gard.* vom frühen weißen Kohl: *by raiſing the plants in autumn, i. e. Auguſt*. . . wenn man ihn im Herbſt, d. i. im Auguſt ſäet u. ſ. w. Auf eben dieſelbe Weiſe wird der Januarius ſchon mit zum Frühjahr gerechnet.

§. 14.

Süßholz wird am beſten gegen das Ende d. M. gepflanzt. Weil der Werth deſſelben auf der Länge ſeiner Wurzeln beruhet, ſo muß, (damit ſeine Wurzeln deſto leichter tief in die Erde gehen können,) der Boden, in welchen es gepflanzt werden ſoll, 3 bis 4 Spadenſtiche tief rigolet ſeyn (*).

Die Gärtner, welche Süßholz ziehen, beſäen das Stück Land, welches ſie mit Stücken von ſeiner Wurzel beflanzt haben, im erſten Frühjahr gemeiniglich mit Zipollen, und halten den Boden, vermittelſt des Verdünnens derſelben mit der Hacke, vom Unkraut rein. Weil dieſe ſchon ehe das Süßholz hoch hervorwächſet, reif und weggezogen werden, ſo gereichen ſie demſelben im erſten Jahr nach ſeiner Pflanzung zu wenig, oder gar keinem Nachtheil.

§. 15.

Weil ein Spargel-Treibbeet ſelten länger, als vierzehen Tage, gute Stangen treibt, ſo müſſen, damit es nachher nicht an Spargel fehle, ſondern immer ordentlich ein Beet auf das andere folge, in d. M. zweymahl, etwa achtzehen bis zwanzig Tage nach einander, neue Spargel-Treibbeete, zur Folge auf die im vor. M. angelegten, gemacht werden. (S. Jan. §. 10.)

§. 16.

Die, von den im vorigen Monath (nach Jan. §. 8.) gelegten Kernen, aufgegangenen Gurken und Melonen erlangen in d. M. die zum Verpflanzen nöthige Größe. Man muß alſo nun von zuvor gehörig umgeſtochenen Miſt neue Miſtbeete für ſie machen, und den Miſt, damit ſich die Wärme deſto länger erhalte, mit Fleiß aufſchütteln; die Verpflanzung der

(*) S. Jan. §. 1.

Gurken und Melonen auf dieſelben jedoch ſo lange verſchieben, bis erſt die ſtärkſte Hitze verraucht iſt; worauf aber, beſonders, wenn der Miſt vorher zwey bis dreymahl umgeſtochen iſt, meiſtens acht Tage zugehen.

§. 17.

Nach den **Miſtbeeten** muß um die gegenwärtige Jahrszeit mit größten Fleiß geſehen, und ihnen, ſo oft es die Witterung irgend erlaubet, friſche Luft gegeben; dabey aber, wenn ſie nicht fehlſchlagen ſollen, ſehr vorſichtig zu Werk gegangen werden, weil man ſonſt um dieſe Jahrszeit durch das geringſte Verſehen um alle Pflanzen kommen, und dadurch ſehr zurück gebracht werden kan.

§. 18.

Um nach den (nach §. 16.) verpflanzten erſten **Gurken** die Folge zu haben, müſſen, beſonders wenn ſolche in dem Miſtbeet nicht tief genug Erde haben ſollten, ſchon in d. M. abermahl Gurkenkerne gelegt werden. Denn, wenn es den verpflanzten Gurken an genugſam tiefer Erde mangelt, pflegen ſie ſehr bald zu Ende zu gehen; und nur dann, wenn ſie 1 Fuß tief und darüber, Erde haben, bleiben ſie lange gut und tragbar; gleichwie dann auch zum eignen Gebrauch eine ganz mäßige Anzahl Gurken hinreichend iſt. Weil alſo ganz früh verpflanzte Gurken, wenn ſie nicht tief genug Erde haben, ſelten recht lange tragen, ſo muß man auf dieſen Fall, um dennoch für die Tafel immer hinreichend Gurken zu haben, mehr Gurken-Miſtbeete nach einander machen.

§. 19.

Es gibt zwar Gärtner, welche die erſten **Melonen** ſchon im Januarius legen. (S. Jan. §. 19.) Weil ſie aber, ſo früh gelegt, oft entweder ganz fehlſchlagen,

ſchlagen, oder doch ſelten genießbare Früchte geben, ſo iſts damit in d. M. immer noch früh genug.

§. 20.

Die Champignonbeete müſſen in d. M. gegen ſtarken Regen und gegen Schnee ſorgfältig geſchützt werden, weil ſie ſonſt erkälten, und alle junge Brut der Champignons dergeſtalt verdirbet, daß ſie ſolche nicht wieder bekommen. Man gehet mit ihnen am ſicherſten, wenn man wenigſtens ein oder zwey Beete, um ſolche mit Gewißheit gegen üble Witterung zu ſchützen, mit Miſtbeetfenſtern bedecket, oder ſie unter einem mit Stroh gedeckten Schoppen anlegt. Dann kan man, ſelbſt bey der übelſten Witterung, auf eine gute Anzahl Champignons Rechnung machen. (S. Jan. §. 15.)

§. 21.

Um früh Vitsbohnen zu bekommen, muß man in d. M. etwas frühe Zwergvitsbohnen auf ein mäßiges Miſtbeet pflanzen; wo man ihnen aber, wenn ſie aufgegangen ſind, ſo oft es die Witterung irgend erlaubet, friſche Luft geben muß, weil ſie ſonſt zu frech wachſen, und dann nicht anſetzen. Die kleinen weißen Zwergvitsbohnen, und die Batterſea-Zwergvitsbohnen, welche beyde ſehr niedrig bleiben, und zugleich ſehr voll tragen, ſind dazu die beſten.

Man pflegt jezt durchgehends in die Glashäuſer, in die Wege hinter die Ananas-Lohbeete, eine Reihe mit Vitsbohnen bepflanzte Töpfe zu ſtellen; welche daſelbſt bey gehöriger Wartung den Winter hindurch reichlich tragen. Dazu ſind aber die hochwachſenden großen ſowohl weißen als bunten Türckſchen Vitsbohnen, wie auch die weißen Holländiſchen Stangen-Vitsbohnen die beſten. Denn beyde ſind nicht nur unter allen Vitsbohnen am wohlſchmeckendſten, ſondern tragen auch, wenn ſie Raum haben, in die

Höhe zu ſteigen, eine geraume Zeit. Andere nehmen dazu diejenigen ſchwarzbunten Zwergvitsbohnen, welche hie und da Upright oder Tree-Kidney-beans genannt werden, und zwar ſehr voll tragen, deren Schoten aber im Kochen zu ſehr zergehen und einen unangenehmen ſtarken Geſchmack haben, und alſo bey weitem nicht ſo gut zu eſſen ſind.

§. 22.

Wenn die Witterung gegen das Ende d. M. günſtig iſt, müſſen die Winterſaladpflanzen von Sommerendivien, Schleſiſchen Salad, und andern guten Saladſorten, aus ihrem Winterquartier verpflanzt werden. Ein Theil derſelben aber muß daſelbſt unverpflanzt ſtehen bleiben, weil ſolche dann früher ſchließen, als diejenigen, welche jezt erſt noch verpflanzt werden. (S. Oct. §. 4.)

§. 23.

Man muß dann zugleich auch etwas von den jezt genannten Saladſorten entweder auf ein warm gelegenes Beet in gute Erde, oder auch auf ein mäßiges Miſtbeet ſäen, um davon nach dem Winterſalad die Folge zu haben.

§. 24.

Am Schluß d. M. mag man etwas weißen und rothen Kopfkohl, Savoye und Wirſing, zu Sommerkohl ſäen; noch aber nicht zur Hauptpflanzung, ſondern nur erſt zu einer kleinen Pflanzung, um davon früh im Herbſt Köpfe zu bekommen.

§. 25.

Auf Miſtbeete, oder auf andere warm gelegene Beete, müſſen am Schluß d. M. abermahl kleine Saladkräuter, als Stechſalad, Kreße, gelber Senf, Schnittkohl,

Schnittkohl, Radis, Rüben u. d. gl. geſäet werden, um ſolche zu Salad allezeit jung vorräthig zu haben.

§. 26.

Um früh Selleriepflanzen zu bekommen, mag man am Ende d. M. etwas Staudenſellerie entweder auf ein mäßiges Miſtbeet, oder ſonſt auf ein warm liegendes Beet von fetter Erde, jezt aber nur erſt ganz wenig ſäen, weil er nachher, wenn er zum Gebrauch zeitig iſt, ſehr bald hohl, und dann ſtockig wird. Und weil eine ſolche frühe Ausſaat nachher überhaupt nur 4 bis 5 Wochen zum Gebrauch gut bleibt, muß man von dieſer erſten Ausſaat nicht mehr verpflanzen, als man binnen ſolcher Zeit etwa verbraucht.

§. 27.

Um zur Anlegung neuer Spargelfelder aufs künftige Jahr Pflanzen zu ziehen, müſſen in d. M. Spargelkörner auf ein fettes Beet geſäet werden.

§. 28.

Wenn man im Januarius (nach Jan. §. 23.) noch keinen weißen und rothen Kopfkohl, Savoye und Wirſing, Porre, (S. Merz §. 32.) Paſtinacken, Carotten, Bete, und Rothe Rüben zur Saat geſetzt hat, muß ſolches noch in d. M. geſchehen, und, wie bereits erinnert worden, die Kohlköpfe vorher fünf bis ſechs Tage an einem trocknen Ort aufgehangen werden, damit die ſich zwiſchen ihren Blättern aufhaltende Feuchtigkeit, welche ſie, wenn ſie zwiſchen ihnen bliebe, in Fäulniß bringen würde, abziehen könne. Auch kan man in d. M. wenn es (nach Jan. §. 16.) noch nicht geſchehen iſt, noch Winterendivien zur Saat ſetzen.

§. 29.

§. 29.

Wenn man Sellerieſaamen ziehen will, muß man dazu in d. M. einige der ſtärckſten Stauden zur Saat ſtehen laſſen.

§. 30.

Wenn es ſich gegen das Ende d. M. zu guten Wetter anläßet, können im trocknen Boden ſchon Cartoffeln gepflanzt werden. Sonſt aber iſt es beſſer, ſolches noch vier Wochen aufzuſchieben. Die Furchen, in welche ſie gepflanzt werden, müſſen mit dem Pflug (*) ſo tief gemacht werden, daß ſie vollkommen 6 oder 8 Zoll tief zu liegen kommen, weil ſie ſonſt nicht ſonderlich zutragen. Sie müſſen einen leimichten Boden haben; und, wenn ſie in die Furchen eingeworfen ſind, mit etwas Miſt, beſonders in einem magern Boden, belegt werden, weil ihre Knollen ſonſt nicht recht groß zu werden pflegen.

§. 31.

Die **Erdäpfel** können um eben dieſe Zeit gepflanzt werden. Sie ſind ſo dauerhaft, daß ſie ſich in jedem Boden, und in jeder Lage mehr als zu ſtark vermehren.

§. 32.

Wenn man in dieſem Frühjahr neue Spargelbeere aus Pflanzen anzulegen gedenkt, muß das dazu beſtimmte Stück Land ſchon in d. M. gehörig gedünget und rigolet; die Gräben, ehe der Miſt eingeworfen wird, im Grunde zuvor recht eben gemacht; der Miſt, damit er nicht nachher, wenn man zur Legung der Spargelpflanzen Löcher macht, da, wo er nicht tief genug liegt, wieder in die Höhe gezogen werde, in die Gräben recht eben eingelegt; die Erde auf denſelben ſo aufgeworfen werden,

(*) Man bauet die Cartoffeln in England auf dem Acker, und gewöhnlich nicht in Gärten.

werden, daß ſie über jedem Graben in eine hohe ſpitze Reihe zu liegen kömmt; und dann das ganze Stück Land ſo in Reihen aufgeworfen liegen bleiben (†), bis die Spargelpflanzen gelegt werden ſollen, welches am Ende des Merz geſchehen muß. (S. **Merz** §. 19.)

§. 33.

Von denjenigen **Winterblumenkohlpflanzen**, deren (nach **Oct.** §. 7.) im October unter jede Glasglocke zwey gepflanzt ſind, muß, wenn ſie große Köpfe bekommen ſollen, gegen das Ende dieſes Monaths eine weggenommen, und unter jeder Glocke nur die ſtärkſte Pflanze gelaſſen werden. Es gibt zwar gierige Leute, welche beyde Pflanzen ſtehen laſſen. Dann aber können ſie mit den Glocken nicht ſo lange bedeckt gehalten werden, als wenn nur eine unter ihnen gelaſſen wäre; ſie können alſo auch gegen die oft noch im März einfallenden Fröſte, welche ihnen um ſolche Zeit, wenn ſie die Nacht über nicht mit Glocken bedeckt ſind, ſehr gefährlich ſeyn können, nicht geſchützt werden; ſie bekommen dann auch weder ſo früh, noch ſo große Köpfe. Und weil überdem ein früher großer Blumenkohlkopf unſtreitig mehr werth iſt, als drey kleine Köpfe, ſo iſt es vollends ſehr verkehrt gehandelt, unter einer Glocke zwey Pflanzen zu laſſen. — Wenn man nun aber die eine von beyden Pflanzen unter der Glocke wegnimmt, muß man ſich in Acht nehmen, daß man die Wurzeln der ſtehend bleibenden nicht mit losreiſſe; auch muß die Oefnung in der Erde, welche durch das Wegnehmen der andern Pflanze entſtanden, ſogleich mit Erde zugefüllet werden, weil ſonſt die Wurzeln der ſtehend bleibenden Pflanze von den im Merz gewöhnlichen trocknen Winden Schaden leiden. — Wenn nachher die unter jeder Glocke gebliebenen einzelnen Pflanzen ſo groß geworden ſind, daß ſie ſich gegen das Glas drängen wollen,

(†) Die Handgriffe des Rigolens S. **Jan.** §. 1. in der Note.

len, muß die Erde rings um jede Pflanze herum in einem Umfang von $2\frac{1}{2}$ Fuß weit, 5 bis 6 Zoll hoch erhöhet werden, damit die Glocken ſo hoch zu ſtehen kommen, daß ſie die Blätter der Pflanzen nicht drücken können. — In dieſer Stellung mögen ſie denn bey ſchlechter Witterung bis zur Mitte oder zum Ende des Merz über ihnen gelaſſen werden, welches ihnen gegen dann oft noch eintretende üble Witterung ſehr zu ſtatten kömmt, und macht, daß ſie deſto eher Köpfe bekomen. — Bey der zuvorgedachten Erhöhung der Erde um die Pflanzen muß man ſich aber wohl in Acht nehmen, daß das Herz der Pflanzen nicht mit unter die Erde komme, weil ihnen dieſes, wenn es ſie auch gleich nicht ganz zu Grund richtete, doch ſehr ſchädlich ſeyn würde.

§. 34.

Die im Herbſt gepflanzten, und ſchon vor dem Winter aufgegangenen **frühen Erbſen**, und **frühen Bohnen**, fangen in d. M. an, merklich in die Höhe zu wachſen. Nun muß alſo, um ſie ſtark zu machen, und ſie gegen den Schaden, welchen der Froſt ihren Stengeln zufügen könnte, zu ſchützen, die Erde um ſie her mit der Hacke aufgelockert, und an ſie angezogen werden. Aber nur, wenn die Erde in der Oberfläche trocken iſt, weil ihre noch zarten Stengel von naſſer Erde Schaden leiden. (S. Nov. §. 5.)

§. 35.

Gegen das Ende d. M. kan man auf ein mäßiges Miſtbeet etwas **Portulac** ſäen, welcher nachher ſchon im April brauchbar zu ſeyn pflegt. Gewöhnlich wird er dann zwar noch nicht gefordert; inzwiſchen gibt es doch Familien, welche ihn gern ſo zeitig haben.

§. 36.

Schnecken und andere Arten von Gartenungeziefer, welche in den Ritzen und Nagellöchern der Mauern,

Mauern, und hinter den an Mauern ſtehenden Eſpalier-bäumen, wo ſie ſich jetzt noch verborgen halten, gut zer-ſtöhret werden können, müſſen um dieſe Jahrszeit mit Fleiß aufgeſucht werden. Denn, wenn man ſie bis in den künfti-gen Monath in Ruhe läſſet, ſo machen ſie ſich davon, und richten nachher unter den Küchengartengewächſen große Verwüſtung an.

§. 37.

Gleichwie in d. M. neue Hopfenpflanzungen angelegt werden können, ſo müſſen nun auch die alten Hopfenſtöcke im Zirkel herum mit einer Räumhacke ge-lüftet und aufgeräumt, und die überflüßigen Faſern und Fechſer abgeputzt werden; ſo vorſichtig aber, daß die daran bleiben ſollenden, und nun ſchon aufſchwellenden Keimen keinen Schaden leiden.

§. 38.

Nach den Erdbeeren auf den Miſtbeeren muß in d. M. fleißig geſehen, und ihnen theils viel friſche Luft, theils Waſſer gegeben werden, weil ſonſt ihre Blüten ab-fallen, und ſie nur wenig anſetzen. (S. Jan. §. 33, 35.)

§. 39.

Obgleich, beſonders wenn der Boden des Gar-tens trocken iſt, der Herbſt (nach Oct. §. 23. und Nov. §. 19.) zur Anlegung neuer Erdbeerbeete die beſte Jahrszeit iſt, weil ſie, wenn ſie im Herbſt umgelegt wer-den, beſſer einwurzeln, und dann im Frühjahr von der Trockniß nicht ſo leicht Schaden leiden; ſo kan man gleichwohl, wenn es im Herbſt verſäumet iſt, noch in d. M. neue Pflanzungen davon machen. Wenn aber ein trocknes Frühjahr folgt, müſſen ſie unabläßig begoſſen werden, weil ſie ſonſt ausgehen. Zur Tracht aber pflegen ſie in dieſem erſten Jahr noch nicht zu kommen.

§. 40.

§. 40.

Die **Ananas** pflegen ihre Früchte in d. M. bald zu zeigen, und müſſen alſo, um ihren Wachsthum zu befördern, und ihre Früchte im Zunehmen zu erhalten, oft, jedesmahl aber nur ein wenig, begoſſen werden. Weil ſie auch, wenn man die Wärme des Beets um dieſe Jahrszeit abnehmen läßet, ihre Farbe verlieren, und die Früchte dann klein bleiben, und von geringen Werth ſind, ſo muß die Lohe ſtets in einer mäßigen und gleichen Wärme erhalten werden. (S. **Jan.** §. 37.)

§. 41.

Gegen das Ende d. M. muß für diejenigen **Ananaspflanzen**, welche im künftigen Jahr zur Tracht kommen werden, nemlich für die im vorigen Jahr abgenommenen Schößlinge, friſche Lohe zu Treibkäſten auf den Sommer warm gemacht werden, in welche ſie bisweilen ſchon im künftigen Monath geſetzt werden können. Sie müſſen aber doch nicht zu früh hineingeſetzt werden, es wäre denn, daß man ſolche Treibkäſten hätte, welche bey kalter Witterung mit Feuer erwärmet werden können (*). Denn vor dem Anfang des April, (von wo an die Sonnenſtrahlen allererſt ſtark genug ſind, eine ſolche Wärme zu verurſachen, welche die Lohe allein nicht zuwege bringen kan,) pflegt die Wärme der Lohe allein nicht hinreichend für ſie zu ſeyn.

§. 42.

Die Lohbeete, in denen die **tragbaren Ananaspflanzen** eingeſenkt ſtehen, beſonders diejenigen, in welchen die Hitze abnimmt, müſſen gegen das Ende d. M. mit etwas neuer Lohe erfriſchet werden. Denn, wenn

(*) Einer ſolcher Art Treibkäſten wird im Artikel **Ananas** §. 19. erwähnt.

wenn die Lohe um dieſe Jahrszeit nicht in dem gehörigen Grad der Wärme erhalten wird, ſo pflegen ihre Früchte im Wachsthum ſehr aufgehalten zu werden. (S. Jan. §. 37.)

§. 43.

Küchengarten-Producte im Februarius.

Weißer und rother Kopfkohl, Savoye und Wirſing, brauner Kohl, Broccoli, Carotten, und Möhren, Paſtinacken, Rüben, Rothe Rüben, Zucker- Scorzoner- und Haferwurzeln, Cardonen, weiße Winterkohlpflanzen, Spinad, Cartoffeln, Erdäpfel, Zipollen, Porre, Knoblauch, Rocambole, Schallotten, Salbey, Peterſilie, Sauerampfer, Sproßen von Kopfkohlſtrünken. Auf Miſtbeeten: Krauſemünze, Reinfarn, und Dragon, wenn ſolche zeitig im Januarius eingepflanzt ſind; auch alle Arten kleiner Saladkräuter, als Stechſalad, Kreße, Coriander, Rüben, Schnittkohl und gelber Senf. Auf warm liegenden Rabatten: Langer Radis, wenn davon im Herbſt eine Ausſaat gemacht iſt. Champignons auf Beeten, welche gegen Näße und Froſt gehörig geſchützt ſind. Auch Winterendivien und Stauden-Sellerie zum Gebrauch in Suppen, auch Körbel, woraus manche ſehr viel machen. Auf den im December gemachten Treibbeeten, Spargel, welcher gegen die Mitte d. M. wenn dann die Sonne ſcheinet, und ihn färben kan, ſehr gut zu ſeyn pflegt. Auch verſchiedene andere Küchen- und Gewürzkräuter, als Winterſaturey, Yſop, Thymian, Lavendel, Rosmarin, Wintermajoran, und Pimpinell. Auch Blätter von der Schweizerbete.

Merz.

§. 1.

Weil die Witterung in d. M. gewöhnlich veränderlicher iſt, als in irgend einem andern im ganzen Jahr, und bald trocken und froſtig, bald kalt und naß, und mit Hagelſtürmen und heftigen Winden vermiſcht iſt: ſo iſt in demſelben eine fleißige Aufſicht auf die **Gurken und Melonen auf Miſtbeeten** von der größten Nothwendigkeit, weil ſie ſonſt entweder ganz und gar zu Grund gehen, oder doch alle ihre ſchon angeſetzten jungen Früchte abfallen. Um dieſes zu verhüten, müſſen die Miſtbeete, wenn die Wärme in denſelben jezt zu ſehr abnehmen ſollte, um ſolche zu erneuern, rings umher mit friſchen Pferdemiſt angeheizet, — die Fenſter die Nacht über mit Matten allezeit wohl bedecket, — und bey Tage, wenn es die Witterung nur irgend erlaubet, nach dem Verhältniß der Wärme in den Beeten, friſche Luft hineingelaſſen werden. Beſonders iſt dis dann nothwendig, wenn ſie mit friſchen Miſt nachgeheizet ſind; denn dieſer verurſachet oft auf einige Tage einen ſtarken Dampf in dem Beet, welcher, wenn er in den Miſtbeetkäſten unter den Fenſtern eingeſchloßen bleibt, den Pflanzen höchſt nachtheilig iſt, und oftmals macht, daß die ſchon angeſetzten jungen Früchte abfallen.

§. 2.

Der zum künftigen Wintergebrauch beſtimmte **weiße und rothe Kopfkohl, großer gelber Savoyekohl, und grüner Wirſing,** muß in d. M. in leichte Erde in den freyen Garten geſäet werden.

§. 3.

§. 3.

Die jezt noch im Winterquartier ſtehenden Winterblumenkohlpflanzen müſſen in d. M. zur Hauptblumenkohlerndte ins freye Land verpflanzt werden.

§. 4.

Der im vorigen Monath (nach Febr. §. 6.) auf Miſtbeete geſäete zum Herbſtgebrauch beſtimmte Sommerblumenkohl muß in d. M. zu deſto beſſerer Beförderung ſeines Wachsthums vorerſt auf friſche Miſtbeete verſetzt, — muß aber auf denſelben, weil die Pflanzen ſonſt zu ihrem größten Nachtheil zu frech wachſen, nicht zu ſtark bedeckt gehalten, — ſondern die Fenſter müſſen, um die Pflanzen der friſchen Luft genießen zu laſſen, bey gelinder Witterung allezeit abgenommen, — und nur die Nacht über, oder bey übler Witterung wieder übergelegt werden.

§. 5.

Bohnen und Erbſen müſſen, um davon den ganzen Sommer hindurch die Folge zu haben, in d. M. jede vierzehen Tage oder drey Wochen wiederhohlt gepflanzt werden.

§. 6.

Zur Folge auf die ſchon vorher davon gemachten Ausſaaten müſſen in d. M. abermahl Radis, rundblättriger Spinad, und auch wöchentlich einmahl kleine Saladkräuter geſäet werden. (Febr. §. 2. 3.)

§. 7.

Gegen das Ende d. M. muß abermahl etwas Staudenſellerie geſäet werden, um davon nach dem im Februarius (nach Febr. §. 6.) geſäeten die Folge zu haben.

§. 8.

Paſtinaken, Carotten, und Möhren, Zipollen, Porre, Bete, Rothe Rüben, Borrage, Ochſenzunge, Pimpinell, Dill, Gemeiner ſowohl als Italieniſcher Fenchel, Körbel, Waſſereppich, Smyrnenkraut, u. d. gl. müſſen, — im trocknen Boden, — weil ſie in demſelben ſonſt ſelten ihre gehörige Größe erlangen, — zeitig in d. M. geſäet werden. In einem feuchten Boden aber iſt es damit bis zur Mitte, oder zum Ende d. M. noch immer früh genug.

Weil aber **Dill, Fenchel, Waſſereppich,** und **Smyrnenkraut,** — wenn ſie im trocknen Boden erſt jezt geſäet werden, — oft misgerathen, ſo iſts auf dieſen Fall beſſer, ſie ſchon im Herbſt zu ſäen.

§. 9.

Im Anfang d. M. muß das **Smyrnenkraut,** um daſſelbe zu bleichen, mit Erde behäufet werden. Es wird dann mürb, und binnen drey Wochen brauchbar. So bald es aber in Saamen zu gehen anfängt, iſt es unbrauchbar.

§. 10.

Der Anfang d. M. iſt die rechte Zeit **Löwenzahn** (*) welches viele überaus gern, als ein Salad= kraut

(*) **Löwenzahn,** Pfaffenröhrlein, Pfaffenblat, Pfaffendiſtel, Dotterblume, Kuh= oder Butterblume, Mönchskopf, iſt das ſogenannte Taraxacum der Apotheken, Leontodon, *Mill.* **Engl.** Dandelion. **Franz.** Dent de Lion, ein dem ſchlichten Winterendivien oder der Cichorie ähnliches Unkraut, welches einen hohlen Blütenſtengel, und gefüllete gelbe Blumen hat, und wenn der Saame reif wird, einen kugelrunden wollichten Kopf bekömmt, und, wenn der Wind den feinen Saamen vermittelſt dieſer Wolle nicht über den

kraut eſſen, zu bleichen. Man kan daſſelbe vom Feld hohlen laſſen, und wenn man es, um es zu bleichen, eben wie (nach Dec. §. 10.) den Winterendivien, in Erde legt, ſo wird es binnen drey Wochen eßbar.

§. 11.

Peterſilie, Sauerampfer, Körbel, Melde, Ringelblumen und Spinad mögen, beſonders im feuchten Boden, erſt in d. M. geſäet werden. In einem ſolchen Boden iſt es beſſer, ſolche erſt jezt, als früher zu ſäen.

den ganzen Garten ausſtreuen ſoll, beyzeiten mit der Wurzel, (welche der Cichorienwurzel zum Caffee vielfältig vorgezogen wird,) ausgeriſſen werden muß. a) Dens leonis latiore folio. *Bauh. pin.* 126. Breit Löwenzahn, iſt die officinelle Species deſſelben, welche Tabernaemontanus inſonderheit Röhrleinkraut nennet. b) Dens leonis anguſtiore folio. *Bauh. pin.* 126. Schmall Löwenzahn, iſt nicht officinell. c) Dens leonis latiore et rotundiore folio. *Tourn. Inſt. R.H.* 410. Alle drey Gattungen begreift Linné unter dem einen ſpecifiſchen Namen Leontodon Taraxacum. *Linn. Sp. Pl.* 1122. Miller ſchreibt davon unter dem Artikel Leontodon folgendes: „Es gibt von dieſem Geſchlecht vier bis fünf Arten, welche „in England und Frankreich auf dem Feld wild wachſen, „und alſo in den Gärten ſelten gezogen werden. Weil ſolche „verſchiedentlich vom Feld gehohlet, und in den Gärten zu „einem Salad gebleicht werden, ſo habe ich ihrer hier zwar „Erwähnung thun müſſen; gebrauche aber doch weiter nichts „davon zu erwehnen, als daß ſie beydes in Gärten und Feldern ein böſes Unkraut ſind, welches, ehe der Saame reif „wird, mit der Wurzel ausgeriſſen werden muß, weil derſelbe ſonſt vermittelſt der auf ihm ſitzenden weichen Federn „vom Wind fortgeführet, und weit und breit ausgeſtreuet „wird.

§. 12.

Reinfarn, Poley, Römiſche Chamillen, Meliße, Winterſaturey, Salbey, Rosmarin, Yſop, Cypreßenkraut, Spic, Eberraute, Thymian, und die meiſten andern wohlriechenden Kräuter können um dieſe Zeit, da ſie zu treiben beginnen, und dann beſſer, als zu irgend einer andern Jahrszeit anſchlagen, durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret werden. (S. Aug. §. 22.)

§. 13.

Von Meliße, Krauſemünze, Dragon, Gartenwermuth, und andern jährlich bis auf die Wurzel abſterbenden Kräutern kan in d. M. ein Theil aufgenommen, und zertheilet, und friſche Pflanzungen davon gemacht werden. Wenn denn dieſe neuen Beete im folgenden Sommer brauchbar ſind, kan man die alten Beete eingehen laſſen.

§. 14.

Die Zuckerwurzeln müſſen in d. M. in einzelne Keimen zertheilet, in 10 Zoll von einander entfernte Reihen, 6 Zoll weit gepflanzt, und bey trockner Witterung ſo lange begoßen werden, bis ſie ſich bewurzelt haben. Solche aus Keimen gezogene Zuckerwurzeln werden aber ſelten ſo gut, als die aus Saamen gezogenen.

§. 15.

Die (nach Oct. §. 4.) auf warmen Rabatten, oder alten Miſtbeeten durch den Winter gebrachten Winterſaladpflanzen müſſen in d. M. in eine offenere Lage verpflanzt werden, weil ſie ſonſt, beſonders wenn ſie an Mauern, Planken oder Rohrwänden ſtehen, oder dicht zuſammen gepflanzt ſind, zu frech wachſen, und nichts rechts daraus werden kan. Etwas

weniges

weniges von ihnen mag man inzwiſchen, um davon früher Köpfe zu bekommen, in gehöriger Weite unverpflanzt ſtehen laſſen.

§. 16.

Um nach der von Schleſiſchen Kopfſalad, Sommerendivien, Kaiſerſalad, und andern Saladſorten im vorigen Monath (nach Febr. §. 22.) gemachten Ausſaat die Folge zu haben, muß in d. M. auf ein fettes Stück Land in eine offene Lage abermahl eine Ausſaat davon gemacht werden.

§. 17.

Um die Mitte d. M. müſſen die Spargelbeete, jedoch ſo vorſichtig, daß die Cronen der Stöcke nicht verletzt werden, mit einer Miſtgabel aufgelockert, — gebrauchen aber noch nicht ſogleich, ſondern damit der der Wachsthum des Unkrauts gehemmet werde, erſt im Anfang des künft. M. wieder eben geharkt zu werden. Es iſt dazu dann noch immer früh genug, wenn es nur geſchiehet, ehe Stangen hervorkommen. Denn die einzige Gefahr dabey, wenn man die Spargelfelder erſt ſo ſpät wieder eben harket, iſt die, daß die hervorkommenden Stangen beſchädiget werden können.

§. 18.

Um den Anfang d. M. können mit Nutzen Peterſilienwurzeln geſäet werden, und zwar in einen leichten Boden; Entweder in 1 Fuß von einander entfernte Reihen, in welchen ſie nachher, damit ihre Wurzeln fein groß werden, 3 bis 4 Zoll weit verzogen werden; Oder, wie Carotten und Möhren, ſehr dünn über ein ganzes Beet, da denn, wenn ſie nachher eben ſo mit der Hacke verdünnet, und eben ſo gewartet werden, ihre Wurzeln gewiß eine gute Größe erlangen werden.

§. 19.

Im trocknen Boden können ſchon gegen das Ende d. M. neue **Spargelbeete aus Pflanzen** angelegt werden. (S. Febr. §. 32.) Im feuchten Boden aber iſt es beſſer, ſolches noch bis zum Anfang des künft. M. zu verſchieben. Weil aber Spargelpflanzen nie beſſer anſchlagen, als wenn ſie zu der Zeit gelegt werden, da ſie ſo eben zu treiben beginnen, und ſolches nach Beſchaffenheit der Jahrswitterung ſehr verſchieden iſt, ſo muß man darnach auch beurtheilen, ob man ſie entweder früher oder ſpäter legen müſſe.

§. 20.

Der im Januarius, oder im Anfang des Febr. (nach Jan §. 2. 25. Febr. §. 2.) geſäete **lange Radis und Spinad** muß in d. M. — aber bey trockner Witterung, damit das losgeriſſene Unkraut verwelken könne, — mit der Hacke ſo weit verdünnet werden, daß jede Pflanze 4 bis 5 Zoll Raum bekomme, und die Erde zwiſchen ihnen, zur Vertilgung des Unkrauts, und zur Beförderung des Wachsthums der Pflanzen, aufgelockert werden.

§. 21.

Zu **Gurken, Melonen, Portulac** ꝛc. müſſen, um nach den im vor. M. (nach Febr. §. 18. 35.) für ſie gemachten Miſtbeeten die Folge zu haben, in d. M. neue Miſtbeete angelegt werden.

§. 22.

Am Ende dieſes, oder im Anfang des künft. M. müſſen die Kerne zu den **Gurken und Melonen**, welche die Haupterndte abgeben, und auf freye Miſtbeete unter Glasglocken verpflanzt werden ſollen, auf Miſtbeete gelegt werden.

§. 23.

Der zum Einmachen beſtimmte Spaniſche Pfeffer, desgl. auch Pomum Amoris zum Gebrauch in Suppen, müſſen in d. M. auf ein Miſtbeet geſäet werden.

§. 24.

Gegen das Ende d. M. kan etwas Indianiſche Kreſſe, um, (falls ja ihre Blüten früher geſucht werden ſollten, als ſie von den ins freye Land geſteckten Kernen zu haben ſind,) etwas Pflanzen früh zur Blüte zu bringen, auf ein nur ganz geringes Miſtbeet geſteckt werden.

§. 25.

Die Artiſchockenbeete müſſen in d. M. wieder aufgepußet; an jedem alten Stock nur die zwey, höchſtens drey beſten, in der beſten Stellung gegen einander ſtehenden, und beſonders recht unten herausgewachſenen Nebenſchoßen zur Tracht gelaſſen, die übrigen aber alle abgenommen werden. Diejenigen von dieſen, welche holzig ſind, müſſen weggeworfen; diejenigen aber, welche weich anzufühlen ſind, können zu einer neuen Pflanzung gebraucht werden, und pflegen dann gegen den Herbſt, gleich nach den alten Stöcken, zur Tracht zu kommen.

§. 26.

In d. M. müſſen auch Cardonen geſäet werden (*), und zwar in fette leichte Erde, aber ſehr dünn. Die Pflanzen müſſen nachher vom Unkraut rein gehalten, und bey trockner Witterung ſo lange, bis ſie

(*) Wer ſolche nicht in großer Menge verlanget, mag die Kerne lieber einzeln ſtecken, auf jede 3 Zoll einen Kern.

zum Verpflanzen ſtark genug ſind, feucht gehalten werden.

§. 27.

Gegen das Ende d. M. können etwas **Zwerg-Vitsbohnen**, jedoch auf recht warm gelegene Beete, gepflanzt werden, wo ſie gegen die Kälte Schutz haben; aber nicht bey naßer Witterung, weil ſie um dieſe Jahrszeit von zu vieler Näße in der Erde vermultern.

§. 28.

Sommermajoran, Thymian, Yſop, und andere zarte Gewürzkräuter müſſen in d. M. — aber, (weil ſie in einem feuchten Boden nicht gut einſchlagen,) in einen trocknen warmen Boden geſäet werden.

§. 29.

Die kleinen Saladkräuter, Kreße, gelber Senf, Schnittkohl, Radis ꝛc. müſſen bis zum Ende d. M. wöchentlich zweymahl auf warme Rabatten geſäet werden. Nachher ſchlagen ſie in einer freyern Lage beſſer ein.

§. 30.

Schnittlauch und **Johannislauch** müſſen, um ſolche zu vermehren, in d. M. als der beſten Zeit dazu, zertheilet, und in eine ſchattige Gegend verpflanzt werden.

§. 31.

Rocambole und **Schallotten** können in d. M. auch noch gepflanzt werden. (S. Febr. §. 7.)

§. 32.

Im Anfang d. M. kan noch **Porre** zur Saat geſetzt werden. Weil der Saamen aber erſt ſpät im

Herbſt

Herbſt reif wird, und bey wiedriger Witterung in einer offenen und kalten Lage ſelten zur Reife kömmt, ſo muß er an eine Rohrwand in eine ſonnenreiche und warme Lage zur Saat geſetzt werden.

§. 33.

Am Schluß d. M. kan ſchon **Portulac** auf warme Rabatten ins freye Land geſäet werden, wo er zu dieſer Jahrszeit, bey warmer und trockner Witterung wenigſtens, ohne künſtliche Wärme ganz gut fortkommen wird.

§. 34.

Auf ein frey gelegenes Stück Land können am Ende d. M. um früh Rüben zu bekommen, **Mayrüben** geſäet werden.

§. 35.

Um die Mitte d. M. muß **Azoriſcher Fenchel**, welcher aber nicht anders, als in einem fetten und leichten Boden geräth, geſäet; der Saame in 1 Fuß von einander entfernte Reihen, ganz einzeln, eingeſtreuet; und etwa ½ Zoll hoch mit leichter Erde bedeckt werden.

§. 36.

In d. M. muß die Hauptausſaat von **Roncevaler und grauen Erbſen** auf den Acker gemacht; auch an die in den vorigen Monathen (nach Febr. §. 12.) gepflanzten, und bereits aufgegangenen **Erbſen** bey trockner Witterung die Erde gelind angezogen, und zwiſchen ihnen aufgelockert werden.

§. 37.

In d. M. iſt die beſte Zeit, für Schaafe, Rothwildprett in Thiergärten, und anderes Vieh, **Möhren** auf den Acker zu ſäen, wie geſchickte Landwirthe jezt viel

zu

zu thun pflegen, weil man zur Mäſtung der Hammel mit einem Morgen Möhren weiter kommen kan, als mit drey Morgen Rüben; wie ſie denn von den Landwirthen auch für ein ſehr gutes Winterfutter für das Wildprett in Thiergärten, und für Pferde gehalten werden. Man kan auf dieſelben auch mit mehr Gewißheit Rechnung machen, als auf die Rüben, weil ſie im Frühjahr geſäet werden, und alſo der Gefahr, von Erdfliegen zu Grund gerichtet zu werden, nicht ſo, wie die Rüben, unterworfen ſind.

§. 38.

Die **Erdbeerbeete** müſſen in d. M. wieder aufgeputzet, zwiſchen die Stöcke friſche Erde gelegt, die Ausläufer abgenommen, und das Unkraut zwiſchen den Stöcken weggeſchaffet werden. Nach einer ſolchen Bearbeitung pflegen ſie ſehr voll zu tragen.

§. 39.

Die Ananas, welche (nach Nov. §. 26.) den Winter über in einem trocknen Glashaus (*) geſtanden, müſſen in d. M. wieder in Treibkäſten in Lohbeete geſetzt werden. Wenn dieſe alſo dazu noch nicht zubereitet ſeyn ſollten, ſo muß ihre Zubereitung nicht ſpäter, als bis zum Anf. d. M. verſchoben werden, weil die Blüten der Früchte nun zum Vorſchein zu kommen beginnen. Denn, wenn die Pflanzen dann einen Stoß bekommen, ſo wird die Frucht ſelten weder ſo ſchön, noch ſo früh reif.

§. 40.

Die Ananas, welche (nach Oct. §. 29.) den Winter über im Lohglashaus geſtanden haben, betreffend, ſo müſſen die Lohbeete in d. M. um die Wärme zu erneuern, mit etwas neuer Lohe erfriſchet werden.

§. 41.

(*) S. Ananas. §. 10.

§. 41.

Küchengarten-Producte im Merz.

Winterſpinad im Ueberfluß; der lezte Reſt von weißen Kohl, Savoye und Wirſing; ſehr gute Sproſſen von den Strünken des Kopfkohls in Menge; Broccoli, weiße Winterkohlpflanzen, brauner Kohl, rothe Rüben, Schweizer Bete, Cardonen, Carotten, und Möhren, Paſtinaken, Herbſtrüben, Cartoffeln, Erdäpfel, Sellerie, Winterendivien, und alle Arten kleiner Saladkräuter. Auf Miſtbeeten: Gurken, Spargel, Erbſen, Vitsbohnen, Portuiac ꝛc. Auf warm liegenden Rabatten: Krauſemünze, Dragon, Reinfarn, Scharley, Salbey, Peterſilie, Ringelblumen, Pimpinell, Sauerampfer, Yſop, Winterſaturey, Rosmarin, Melißе, und andere Arten von Küchenkräutern.

April.

§. 1.

Damit der Miſt, welcher zu den freyen Miſtbeeten für die mit Glasglocken zu bedeckenden Melonen und Gurken nöthig iſt, in der Mitte d. M. dazu tüchtig ſey, muß mit dem Anfang d. M. der Anfang gemacht werden, ihn dazu zu bereiten, und ihn, damit er gehörig gemiſchet werde, und in Wärme komme, auf Hauſen zuſammen zu ſchlagen. Und wenn man Gurken und Melonen in großer Menge zu ziehen gewillet iſt, muß mit dieſer Arbeit bis zu Ende d. M. fortgefahren, und zu dieſem Zweck, alle vierzehen Tage aufs neue, Miſt gemiſchet, und in Hauſen zuſammengeſchla-

geſchlagen werden. Zu den freyen Miſtbeeten aber, zu welchen man denſelben erſt am Ende d. M. gebrauchen will, iſt nicht ſo viel Miſt nöthig, als zu denen, welche früher gemacht werden.

§. 2.

Die **Melonen**, welche unter Papierrahmen gezogen werden ſollen, werden am beſten in der Mitte d. M. verpflanzt. Wenn dazu die freyen Miſtbeete gemacht werden, ſo muß der Miſt, im trocknen Boden, nur ½ Fuß höher, als die Oberfläche des Gartens, gelegt werden; auf den Miſt aber, damit die Melonen ihre Wurzeln genugſam in die Tiefe treiben können, wenigſtens 1½ Fuß hoch Erde gebracht werden. Und wenn dieſe Beete ſo angelegt ſind, ſo gebrauchen die Pflanzen nachher, wenn ſie ſich auf ihnen erſt einmahl eingewurzelt haben, nicht weiter begoßen zu werden; und man kan ſich bey dieſer Methode ſelbſt von den edelſten Melonenſorten, welche, wenn ſie auf die gewöhnliche Weiſe gezogen werden, oft entweder ganz misgerathen, oder doch nur wenig Früchte geben (*), meiſtens eine reiche Erndte verſprechen. — In einem feuchten Boden aber müſſen jene freyen Miſtbeete ganz über der Oberfläche des Gartens angelegt werden, weil, wenn man dieſe Vorſicht nicht gebraucht, der Miſt von vieler Näße erkältet,

(*) Die edelſten Melonenſorten ſind die **Cantalupe** mit ihren Spielarten. Sie ſind aber weichlicher, als andere Sorten, und ſetzen überhaupt nicht recht gut an, wenigſtens nicht ſo zahlreich, als andere Sorten. Eine Pflanze hat gewöhnlich nur eine, zwo, höchſtens drey Melonen, und auf einem Miſtbeet von drey Fenſtern bekömmt man oft nur 5 bis 6, und oft nicht einmahl ſo viel Früchte. Nach der obigen Vorſchrift aber ſollen die Cantalupen eben ſo reichlich tragen, als andere Sorten. Der Artikel **Melone** hat auch allein die Wartung der Cantalupe zum Gegenſtand.

erkältet, und die Melonen dann leicht zu Grund gehen. — Damit auch die Wurzeln der Melonen, welche in der Erde eben ſo weit, als ihre Ranken über der Erde, fortlaufen, Raum haben, nach allen Seiten auszulaufen, ſo muß der leere Raum, oder die Wege zwiſchen dieſen freyen Miſtbeeten nachher mit Miſt und Erde ausgefüllet, und der Höhe derſelben gleich gemacht werden.

§. 3.

Sommermajoran, **Thymian**, **Sommerſaturey**, und andere Gewürzkräuter können in d. M. noch immerfort geſäet werden. Der **Sommermajoran** aber pflegt, beſonders wenn er in einem kalten und naßen Frühjahr zu früh geſäet wird, nicht zu gerathen.

§. 4.

Im Anf. d. M. müſſen abermahl **Zwergvitsbohnen**, jedoch in eine warme Lage, und, weil ſie von zu vieler Näße in der Erde vermultern, bey trockenen Wetter gepflanzt werdeu. (S. **Merz** §. 27.)

§. 5.

Um dann, wenn der (nach **Febr.** §. 35.) aufs Miſtbeet geſäete **Portulac** zu Ende gehet, mit Gewißheit brauchbaren Portulac zu haben, mag man davon im Anf. d. M. auf ein warm liegendes Beet eine Ausſaat machen. (S. **Merz** §. 33.)

§. 6.

Man muß in d. M. fortfahren, **Radis**, **Möhren** und **Carotten**, **Paſtinacken**, **Zipollen**, **Porre** u. d. gl. mit der Hacke ſo zu verdünnen, daß jede Pflanze ihren gehörigen Raum bekomme, und zugleich das Unkraut zwiſchen ihnen wegzuſchneiden; aber allezeit bey trockner Witterung, damit das Unkraut ſogleich verwelken möge.

möge. Das Auflockern der Erde zwiſchen den Pflanzen iſt zur Beförderung des Wachsthums der Pflanzen, und zu ihrer Reinhaltung vom Unkraut, von großen Nutzen; und durch eine dreymahlige Wiederholung deſſelben kan man ein Beet den ganzen Sommer über, und bis dahin, daß ſeine Gewächſe brauchbar ſind, völlig rein halten.

§. 7.

Salbey, Rosmarin, Raute, Winterſaturey, Maſtichkraut, Thymian, Lavendel, Stöchaskraut, Cypreßenkraut, und andere ſolche wohlriechende Kräuter, können in d. M. bey feuchter Witterung durch Zertheilung der alten Stöcke ſowohl, als durch abgeſchnittene Zweige vermehrt werden. Sie ſchlagen um dieſe Jahrszeit ſehr leicht Wurzel, beſonders, wenn man ihnen vorerſt gegen die Sonne Schatten gibt, und ſie gehörig feucht hält. (S. **Merz** §. 12. und **Aug.** §. 22.)

§. 8.

Von **Bohnen** muß, um ſolche noch ſpät zu haben, in d. M. eine abermahlige Pflanzung gemacht, auch müſſen fernerhin **Marrowfat- und andere Späterbſen**, zur Folge auf die davon im vorigen Monath (nach **Merz** §. 5.) gemachten Pflanzungen, wiederhohlt gepflanzt werden. Um auch noch ſpäterhin die Folge von **Früherbſen** zu haben, müſſen davon auch noch in d. M. zu drey unterſchiedenen mahlen wiederhohlte Pflanzungen gemacht werden.

§. 9.

Noch in d. M. können von den **Artiſchocken** überflüßige Nebenſchoßen abgenommen, und, um davon noch ſpät im Sommer Früchte zu haben, mit denen, welche man unter ihnen dazu gut findet, in einem feuchten Boden, neue Pflanzungen angelegt werden. Wenn

ſie

ſie aber jezt noch in einen trocknen Boden gepflanzt werden, ſo pflegen ſie weder ſo große Köpfe zu bekommen, noch auch im erſten Jahr ſo gewiß zu tragen, als die, welche ſchon (nach Merz §. 25.) im vorigen Monath gepflanzt ſind.

§. 10.

In der Mitte d. M. muß der (nach Febr. §. 6.) im Februarius zur Folge auf den Winterblumenkohl geſäete, und (nach Merz §. 4.) bereits vorläufig verſetzte **Sommerblumenkohl** förmlich verpflanzt werden, — aber in einen feuchten Boden. In einem trocknen Boden bekömmt er, wenn kein naßer Sommer folgt, ſelten gute Köpfe.

§. 11.

Die **kleinen Saladkräuter**, als **Radis**, **Schnittkohl**, **Rüben**, **gelber Senf**, u. d. gl. müſſen, — weil ſie um die gegenwärtige Jahrszeit zum Gebrauch bald zu groß werden, — in d. M. wöchentlich wenigſtens zweymahl geſäet werden. So, wie aber die Wärme der Jahrszeit nach und nach zunimmt, müſſen ſie, — weil ſie im Sommer auf einem gegen Norden liegenden Beet am beſten gerathen, — in eine immer ſchattigere Gegend geſäet werden.

§. 12.

In d. M. muß abermahl etwas **Sommerendivien**, **Schleſiſcher und anderer großer Salad**, um nach dem im vor. M. (nach Merz §. 16.) geſäeten die Folge zu haben, geſäet werden. Aller Salad aber, welcher von jezt an geſäet wird, muß nachher in einen feuchten Boden verpflanzt werden, weil er ſonſt, wenn ein trockner Sommer erfolgt, ehe er ſchließet, in Saamen gehet.

§. 13.

Die jungen Selleriepflanzen (Febr. §. 26.) müſſen in d. M. vorerſt auf andere Beete, in fette Erde, etwa 3 Zoll weit ins Gevierte gepflanzt, und ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, gehörig feucht gehalten werden. Sie müſſen aber von dem Pflanzenbeet nicht alle rein weggezogen, ſondern nur verdünnet, und nur erſt die größten zur vorläufigen Verpflanzung ausgezogen werden, die kleinern aber noch ſtehen bleiben, um erſt noch größer zu werden.

§. 14.

Zwiſchen den **Bohnen** und **Erbſen** muß in d. M. die Erde mit der Hacke aufgelockert, und an ſie angezogen werden. Dis pflegt ſie ungemein zu ſtärken; und weil der Boden dadurch zugleich vom Unkraut gereinigt wird, ſo pflegen ſie dann auch deſto beſſer zu wachſen.

§. 15.

Nach einem erfolgten Regen muß in d. M. ſowohl an die (nach Oct. §. 8.) ſchon im Herbſt, als auch (nach Febr. §. 9. 10.) zeitig im Frühjahr verpflanzten **Winterkopfkohl- und Winterblumenkohlpflanzen**, — um ihre Stengel gegen Sonne und Wind, welche dieſelben trocken und hart machen, zu ſchützen, — Erde angehäuft werden; aber ſo vorſichtig, daß das Herz nicht unter die Erde komme, weil ſie ſonſt verderben.

§. 16.

Die nackten ſowohl, als die Gehäus-Schnecken (*), welche ſich um dieſe Jahrszeit nach einem gelinden Regen hervorzugeben pflegen, und dann leicht erhaſchet werden können, müſſen mit Fleiß aufgeſucht werden. Wenn man

(*) **Engl.** Snails and ſlugs.

man ſie ungeſtöhrt duldet, vermehren ſie ſich in kurzer Zeit ſo ſtark, daß ſie vielen Arten von Gartengewächſen ſehr gefährlich und verderblich werden.

§. 17.

Wenn in d. M. kalte Nächte einfallen, müſſen die Fenſter über den **frühen Gurken und Melonen** ſorgfältig bedeckt werden. Denn, wenn die Miſtbeete kalt werden, oder wenn es ihnen an gehöriger Bedeckung fehlet, ſo fallen die angeſetzten jungen Früchte leicht ab.

§. 18.

In d. M. müſſen abermahl, und zwar auf ein feuchtes Stück Land, **Mayrüben**, zur Folge auf die vom vor. M. (**Merz** §. 34.) geſäet, und jene nun mit der Hacke verdünnet, und ihnen die gehörige Weite gegeben, auch alles Unkraut zwiſchen ihnen weggeſchnitten werden.

§. 19.

Krauſemünze, Dragon, Peterſilie ꝛc. müſſen in d. M. vom Unkraut ſorgfältig gereinigt werden. Denn, wenn man das Unkraut um dieſe Jahrszeit die Oberhand über ſie gewinnen läßet, dränget ſie ſolches ſchmächtig in die Höhe, und entziehet ihnen die Nahrung. Bey anhaltender Trockniß müſſen ſie in d. M. auch begoßen werden, wodurch ihr Wachsthum ungemein befördert zu werden pflegt.

§. 20.

Man kan noch in d. M. abgeſchnittene, oder abgerißene Stücke von **Krauſemünze, Dragon** u. d. gl. pflanzen, um damit, wenn es nöthig iſt, — weil die alten Stöcke nach zwey oder drey Jahren auszugehen pflegen, — neue Beete anzulegen.

§. 21.

Von dem (nach Febr. §. 23.) im Febr. auf ein mäßiges Miſtbeet geſäeten Schleſiſchen Salad, Sommerendivien, und andern großen Saladſorten muß in d. M. ein Theil verpflanzt, und bey trockner Witterung, ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, feucht gehalten werden.

§. 22.

Der (nach Merz §. 2.) im vor. M. geſäete weiße und rothe Kopfkohl, Savoye und Wirſing muß in d. M. durch Ausziehung der größten Pflanzen verdünnet, und die dann weggezogenen Pflanzen, — damit ſie, ehe man ſie förmlich verpflanzt, erſt recht ſtämmig werden, — vorerſt auf ein anderes Beet verpflanzt werden. Das Saamenbeet muß dann zugleich vom Unkraut gereinigt werden, damit die auf demſelben noch zurück bleibenden Pflanzen vom Unkraut nicht ſchmächtig in die Höhe gedränget werden.

§. 23.

Um nach dem im vor. M. (nach Merz §. 2.) geſäeten Savoye und Wirſing, weißen und rothen Kopfkohl die Folge zu haben, muß davon in d. M. abermahl, von den beyden lezten aber die lezte Ausſaat gemacht werden.

§. 24.

Bey die Hopfenſtöcke müſſen in d. M. Stangen geſteckt, der Boden um die Stöcke dann zugleich vom Unkraut gereiniget, und die Erde um ſie aufgehäuft werden.

§. 25.

In d. M. können zum künftigen Wintergebrauch noch Roncevaler und große graue Erbſen auf den Acker

Acker geſäet werden; doch nur in einen kalten und feuchten Boden.

§. 26.

Am Ende d. M. müſſen die Artiſchocken abermahl durchgegangen, und ihnen die ſeit ihrer neulichen Auspuzung aufs neue getriebenen Nebenſchoßen genommen werden. Denn wenn man ſolche an ihnen läßet, ſo berauben ſie die den Stöcken zur Tracht gelaſſenen Nebenſchoßen ihrer Nahrung, und verurſachen, daß ſolche nur kleine Köpfe bekommen. Die beſten unter denſelben können, wenn auf den (nach Merz §. 25.) neulich neu angelegten Beeten Pflanzen ausgegangen ſeyn ſollten, ausgepuzt, und zum Nachpflanzen gebraucht werden. Weil aber ſo ſpät geſetzte Artiſchockenpflanzen im erſten Jahr ſelten tragen, ſo pflanzt man ſie um dieſe Jahrszeit nur ſehr ſelten, und nicht anders, als wenn man ſehr großen Mangel daran hat.

§. 27.

Um die Mitte d. M. muß, um nach dem (nach Merz §. 7.) im vor. M. geſäeten Stauden-Sellerie die Folge zu haben, eine abermahlige, nun aber etwas ſtärkere Ausſaat, jedoch in einen feuchten Boden gemacht, und ſolche, weil ſie ſonſt nicht aufkommen würde, bey trockner Witterung ſorgfältig feucht, und gegen die Sonne im Schatten gehalten werden.

§. 28.

Um nach dem (nach Merz §. 35.) im vor. M. geſäeten Azoriſchen Fenchel die Folge zu haben, muß davon, in d. M. eine abermahlige Ausſaat gemacht werden. Denn von der Zeit an, da er völlig gebleicht, und zum Gebrauch tüchtig iſt, pflegt er nicht länger, als achtzehen bis zwanzig Tage gut zu bleiben, ſondern dann ſchon in Saamen zu gehen. Wenn man alſo allezeit

einen hinreichenden Vorrath davon zu haben verlangt, muß man wiederhohlte Ausſaaten von ihm machen.

§. 29.

Alles aufgegangene junge Pflanzenwerk muß in d. M. vom **Unkraut** gereiniget werden. Wenn ſolches in dieſer Jahrszeit verſäumet wird, ſo verurſachet es nachher deſto mehr Arbeit; nicht zu gedenken, daß die Pflanzen von dem Unkraut, wenn man ſolches unter ihnen frey wachſen läßt, ſehr leiden.

§. 30.

Die **Erdbeeren** müſſen in d. M. vom Unkraut und Ausläufern ſorgfältig gereinigt, und bey anhaltender Dürre begoßen werden. Wenn dieſes nicht geſchiehet, pflegen ſie nur ſchlecht anzuſetzen.

§. 31.

Die **Ananas** müſſen in d. M. ſorgfältig gewartet, oft mit Waſſer erfriſchet, die Lohbeete ſtets in gleicher Wärme erhalten, und diejenigen, welche in Treibkäſten ſtehen, um ſie in gehöriger Wärme zu erhalten, die Nacht über mit Matten wohl bedeckt; bey heißer Witterung aber, — um ihnen friſche Luft zu geben, und damit ſie nicht verſengen, — die Fenſter, nach dem Verhältniß der Wärme der Jahrszeit, im Mittag etwas gelichtet werden.

§. 32.

Die jungen **Ananaspflanzen**, welche im folgenden Jahr zur Tracht kommen, müſſen in d. M. (*) in diejenige Töpfe gekippet werden, in welchen ſie bis zum Anfang des Auguſt bleiben ſollen, als zu welcher Zeit ſie erſt in diejenigen Töpfe geſetzt werden müſſen, in welchen ſie zur Tracht kommen ſollen.

§. 33.

(*) Um den Ausgang des April. S. Ananas §. 6.

§. 33.

Küchengarten-Producte im April.

Sproßen von Broccoli, und allen Arten des Kopfkohls, welche in d. M. wenn ſie, ehe ſie in Saamen gehen, abgebrochen werden, vorzüglich gut ſind; junge Saamenſchoßen der Herbſtrüben, wie auch Hopfenkeimen welche beyde in Ermanglung anderer grüner Gemüſ, um dieſe Jahrszeit viel gegeſſen werden; alle Arten kleine Saladkräuter, auch Spinad, langer Radis, Spargel, weiße Winterkohlpflanzen, Peterſilie, Smyrnkraut, Schweizerbete; und im feuchten Boden noch etwas ſpäter Sellerie und Winterendivien; auch Sauerampfer, Pimpinell, Thymian, Yſop, Winterſaturey, Wintermajoran. Auf Miſtbeeten, oder unter Glocken auf warmen Rabatten, brauner Holländiſcher und gemeiner Winterkopfſalad. Auch am Ende d. M. etwas ſchon geſchloßener Sommerendivien, wenn ſolcher glücklich durch den Winter gekommen iſt; Ferner Körbel, im Auguſt geſäete junge Zipollen, Porre, Schnittlauch, Johannislauch, Rocambole, Borage, Salbey, Rosmarin; auch noch etwas im Sand durch den Winter gebrachte Paſtinacken und Möhren, (denn, wenn man ſie im Garten hat ſtehen laſſen, ſo haben diejenigen, welche gut geblieben ſind, nun ſchon in Saamen zu treiben angefangen, und ſind alſo ſchon ſtockig und faſerig, und nun nicht mehr eßbar;) Wintercarotten, als welche jezt am beſten ſind; auch Saamenſchoßen von vorigjährigen Haferwurzeln, welche, jung abgebrochen, dem Spargel verſchiedentlich vorgezogen werden. Auf Miſtbeeten: Gurken, Erbſen, Vitsbohnen, Portulac und Erdbeeren; und gegen das Ende d. M. auf warmen Rabatten oft auch ſchon Erbſen, wenn ſolche dem Froſt glücklich entgangen ſind; auch ſchon etwas früher weißer Winterkohl.

May.

§. 1.

Wenn die Witterung in d. M. heiß und trocken iſt, ſo werden die meiſten Küchengewächſe in ihrem Wachsthum ſehr aufgehalten. Vor allen andern leiden dann die in der Blüte ſtehenden Bohnen und Erbſen, beſonders in einem trocknen Boden, oft ſo ſehr, daß ihre Blüten meiſtens, ehe ſie befruchtet ſind, abfallen, und keine Schoten anſetzen. Wenn hingegen im May feuchte Witterung iſt, ſo ſind zwar die Märkte mit den meiſten Arten der Küchengewächſe überflüßig verſehen. Gleichwie aber die Gartengewächſe bey einer ſolchen Witterung in größerer Menge vorhanden ſind, ſo verurſachet ſie dagegen auch, daß das Unkraut zugleich in deſto größerer Menge wächſet, und daß man im Küchengarten alsdenn mehr als gedoppelt ſo viel Arbeit hat, als in einem trocknen May. Und doch, wenn das junge Pflanzenwerk, bey anhaltender Näße, auch nur eine ganz kurze Zeit vernachläßiget wird, ſo gewinnet das Unkraut die Oberhand, und ſchwächet ſie ſo ſehr, daß ſie ſich hernach ſchwerlich wieder ganz erhohlen, und, aller nachher auf ſie verwandten Bemühung ohnerachtet, nie zu der Größe gelangen, zu welcher ſie, wenn ſie durch das Unkraut im Wachsthum nicht aufgehalten wären, gelanget ſeyn würden. — Ueberdem bekommen einige Arten des Unkrauts, beſonders aber **Taſchenkraut** (*), Creuz=

(*) **Taſchenkraut**, Daſchenkraut, Täſchelkraut, Deſchelkraut, Hirtentaſche, Hirtenſeckel, Seckelkraut, Gänskrös, **Engl.** Shepherd's pouch. **Franz.** Bourſe à paſteur. a) Burſa paſtoris major, folio ſinuato. *Bauh. pin.* 108. Groß Taſchenkraut. b) Burſa paſtoris media. *Bauh. pin.* 108.

Creuzkraut (*), Löwenzahn (**), Taubenkropf (†), Gauchheil (††), Hühnermyrthe

K 5

108. Mittel-Taſchenkraut. **Beyde begreift** Linné unter dem gemeinſchaftl. ſpecifiſchen Namen Thlaſpi Burſa Paſtoris. *Linn. Sp. Pl.* 903. „**Taſchenkraut** iſt faſt überall „in England ein gemeines Unkraut, welches ſich durch ſeinen „Saamen, wenn man ſolchen ausfallen läßt, ſo ſtark vermehret, daß es nachher nicht leicht wieder vertilget werden „kan. Sein Saame kömmt ſo ſchnell zur Reife, und die „davon aufgehenden Pflanzen wachſen ſo geſchwind, daß es „ſich in jedem Jahr gemeiniglich durch vier Generationen „vermehret. **Der Artikel** *Burſa paſtoris*.

(*) **Creuzkraut**, Kreuzkraut, Creuzwurzel, Kreuzwurzel, Grindkraut, Baldgreiß. **Engl.** Groundſel. **Franz.** Seneſſon. Senecio minor vulgaris. *Bauh. pin.* 131. Senecio vulgaris. *Linn. Sp. Pl.* 1216.

(**) **Löwenzahn**, **Engl.** Dandelion. S. Merz §. 10. Note. *.

(†) **Taubenkropf**, oder Erdrauch, Taubenkörbel, Katzenkörbel, Nonnenkraut, Feldkraut. **Engl.** Fumitory. **Franz.** Fumeterre. Fumaria officinalis & dioſcoridis. *Bauh. pin.* 143. Fumaria officinalis. *Linn. Sp. Pl.* 984. & *Mill. n.* 1. „**Taubenkropf** iſt officinell, und wächſet in England faſt allenthalben auf dem Acker wild. Es „iſt eine niedrige jährige Pflanze, und blühet im April, May „und Junius. Die noch ſpät im Sommer aufgehenden „Pflanzen deſſelben kommen oft im Herbſt noch ſo weit, daß „ſie für die Officin geſammlet werden können. **Der Artikel** *Fumaria officinalis*.

(††) **Gauchheil**, Rother oder Lichtrother Gauchheil, Zeiſigkraut, Colmarkraut, Vogelskraut. **Engl.** Pimpernel. **Franz.** Morgelline. Anagallis phoeniceo flore. *Bauh. pin.* 252. Anagallis arvenſis. *Linn. Sp. Pl.* 211. & *Mill. n.* 1. „**Gauchheil** iſt officinel, und wächſet faſt überall in England auf dem Acker, und andern gebaueten Lan-

„de.

myrrhe (*), und noch einige andere, in ganz kurzer Zeit reifen Saamen, welcher dann ausfällt, und macht, daß man an ihrer Ausrottung viel Jahre arbeiten muß. Andere Arten von Unkraut beſaamen ſich zwar nicht ſo geſchwind; dagegen aber wurzeln ſie ſich, wenn ſie nicht bey Zeiten ausgeriſſen werden, bald ſo ſtark ein, daß ihre Vertilgung nachher viel Mühe koſtet. Man thut alſo am beſten, daß man alle junge Pflanzen ſo zeitig im Frühjahr, als es thunlich iſt, vom Unkraut reiniget, und ſie auch nachher immer davon rein hält.

§. 2.

Eben dieſe Vorſicht iſt in Anſehung der Miſthügel und der in Haufen liegenden zubereiteten Erde zu beobachten, auf welchen um dieſe Jahrszeit auch ungemein viel Unkraut zu wachſen pflegt. Wenn ſolches nicht bey Zeiten zerſtöhret wird, ſo fällt der Saame aus, und ſowohl die Beete, als die Töpfe, zu welchen dergleichen Miſt oder zubereitete Erde gebraucht wird, pflegen vom Unkraut ganz überzogen zu werden.

§. 3.

„de. Es iſt eine jährige Pflanze, welche ſich durch den „Saamen vermehret; wird aber nur in botaniſchen Gärten „gezogen, weil es den Garten, wenn man es ſo lange ſte„hen läßt, bis der Saame ausfällt, ſehr verunreiniget. Der „Artikel *Anagallis arvenſis*.

(*) **Hühnermyrrhe**, Hühnerbiß, Hühnerdarm, Meur, Myre, Vogelkraut, Gänßkraut. **Engl.** Chickweed. **Franz.** Mouron. Alſine media. *Bauh. pin.* 250. & *Linn. Sp. Pl.* 389. „Man muß die Hühnermyrrhe weder im Garten, „noch auf Miſthügeln wachſen laſſen, weil ſie ſich ſonſt be„ſaamet, und nachher ſchwer zu vertilgen iſt. Weil ſie aber „eine jährige Pflanze iſt, ſo kan man ſie mit leichter Mühe „vertilgen, wenn man ſie ſich nur nicht beſaamen läßt. „Der Artikel *Alſine*.

§. 3.

Im Anfang d. M. muß **Portulac** ins freye Land geſäet werden. (S. **Merz** §. 33. und Apr. §. 5.)

§. 4.

Desgl. auch ein wenig **Winterendivien**, um frühzeitig etwas zum bleichen zu haben. Weil er aber, ſo früh geſäet, ſehr bald in Saamen zu gehen pflegt, ſo muß man von dieſer frühen Ausſaat auf einen langen Gebrauch keine Rechnung machen.

§. 5.

In d. M. muß man fortfahren, **kleine Saladkräuter**, und zwar alle drey oder vier Tage, zu ſäen. Denn ſonſt kan man davon, weil ſie um dieſe Jahrszeit bald zu groß werden, keinen gehörig brauchbaren Vorrath haben. Sie müſſen jezt aber in eine nördliche Lage geſäet werden, wo ſie entweder überhaupt nur wenig Sonne, oder doch gegen die ſtärkſte Hitze Schatten haben.

§. 6.

In d. M. müſſen die lezten **Erbſen** und **Bohnen**, jedoch in einen feuchten Boden, gepflanzt werden. Sie werden ſonſt ſelten gerathen, es wäre denn, daß der Sommer ungewöhnlich feucht und kält wäre.

§. 7.

In d. M. muß von **Vitsbohnen** die zweyte Pflanzung (S. Apr. §. 4.) gemacht werden. Die großen Holländiſchen und die Türkiſchen ſind dazu um dieſe Jahrszeit die beſten, weil ſie theils länger, als irgend eine andere Art, tragen, theils weit beſſer zu eſſen ſind.

§. 8.

§. 8.

Etwa um den 23ten d. M. muß der ſpäteſte **Sommerblumenkohl** geſäet, dem Saamenbeet den Tag über vorerſt mit Matten Schatten gemacht, und daſſelbe feucht gehalten werden, weil der Saame ſonſt zu trocken liegt, und dann nur ſparſam aufgehet. Solcher jezt noch geſäete Blumenkohl gibt im October und November, auch bey gelinder Witterung oft bis gegen Weyhnachten, Köpfe.

§. 9.

Bey feuchter Witterung muß in d. M. **rother und weißer Sommerkopfkohl, Sommerſavoye, und Sommerwirſing** förmlich verpflanzt werden. (**Merz** §. 2. **April** §. 22.)

§. 10.

Auch muß in d. M. bey feuchter Witterung der (nach **Febr.** §. 26.) früh geſäete, und (nach **April** §. 13.) bereits vorläufig verſetzte Sellerie förmlich verpflanzt werden; und zwar in Gräben (*), in welchen er nachher gebleicht werden ſoll. Wenn ſolches ſchon in d. M. geſchiehet, ſo pflegt er die gehörige Größe dazu ziemlich früh zu erlangen.

§. 11.

So bald in d. M. der zwiſchen den Winterblumenkohl, den Winterkopfkohl, die Bohnen, oder zwiſchen andere Gartengewächſe, im Herbſt geſäete **Spinad** und **Radis** vom Land weggezogen ſind, muß der Boden vom Unkraut gereiniget, und — damit die Erde um ihre Wurzeln feucht erhalten werde, und ſie gegen die Austrocknung ihrer Stengel von Sonne und Wind, (wodurch ihr Wachsthum ſonſt ſehr aufgehalten werden würde,)

(*) S. Sellerie §. 4.

würde,) Schutz haben, — bey feuchter Witterung Erde an ſie angezogen werden; doch aber nicht ſo hoch, beſonders an den Blumenkohl nicht, daß das Herz mit unter die Erde komme, weil die Pflanzen ſonſt verderben.

§. 12.

In d. M. müſſen **Radiſe**, in 3 Fuß von einander entfernte Reihen, 2 Fuß weit, **zur Saat** geſetzt werden. Man muß dazu, wenn es die lange Sorte iſt, ſolche ausleſen, welche lange, gerade, und gut gefärbte Wurzeln, und nur eine kleine Blätterkrone haben; keinesweges aber ſolche, welche Nebenzacken, oder nur kurze Wurzeln haben. Und weil man, ohne ſie aufzunehmen, von der Länge und Güte ihrer Wurzeln nicht urtheilen kan, ſo nehmen ſorgfältige Gärtner von unverpflanzten Radiſen niemals Saamen auf.

§. 13.

Die **frühen Gurken** auf eingefaßten Miſtbeeten, welche nicht tief genug Erde haben, müſſen in d. M. — weil die Sonne um dieſe Jahrszeit durch die Fenſter oft zu ſtark auf ſie brennet, — gegen die heiße Mittagsſonne ſorgfältig mit Matten beſchattet werden. Die **Melonen** hingegen auf eingefaßten Miſtbeeten, müſſen nach und nach abgehärtet werden, die freye Luft am Tage bey warmer Witterung ertragen zu können. Je mehr friſche Luft ſie um dieſe Jahrszeit haben, deſto beſſer ſetzen ſie an; und wenn ſie nur tief genug Erde haben, ſo können ſie den Sonnenſchein ſo gut ertragen, daß weder ihre Ranken, noch ihre Blätter welk niederhangen. Denn, daß die **Gurken** und **Melonen** ihre Ranken bey heißer Witterung ſo oft welk niederhängen laſſen, hat ſeinen Grund in dem Mangel einer genugſamen Tiefe der Erde auf dem Miſtbeet. Eben davon kömmt es auch, daß ſie viel eher zu Ende gehen, als ſie thun

würden, wenn ihre Wurzeln, — welche, wenn die Seite des Beets mit Erde belegt iſt, in der Erde eben ſo weit, als die Ranken über der Erde, fortlaufen, — tief genug gehen, und weit genug auslaufen könnten. Wenn die Miſtbeete alſo nur flach Erde haben, oder an den Seiten umher nicht mit Erde belegt ſind, muß den Gurken und Melonen auf ihnen gegen die ſtärkſte Tagshitze Schatten gegeben werden. — Weil aber nur die Mittagsſonne, und zwar nur an ſehr heißen Tagen, zu heiß für ſie iſt, ſo würde man in einen gegenſeitigen Fehler verfallen, wenn man die ihnen zum Schatten gegebene Bedeckung zu lange über ihnen laſſen wollte.

§. 14.

Der zweyten Gurken- und Melonen-Pflanzung, den **Gurken und Melonen** auf freyen Miſtbeeten unter Glocken (April §. 1.) muß in d. M. völliger Raum zum Wachſen gegeben; die Glocken vermittelſt drey untergelegter Mauerſteine, oder untergeſetzter Lufthölzer in die Höhe gebracht; und die Pflanzen unter ihnen heraus geleitet werden. Doch darf dis nicht zu früh geſchehen, beſonders ſo lange die Nächte noch kalt ſind. Und wenn etwa noch nachher, nachdem ſie unter den Glocken ſchon herausgeleitet worden, kalte Nächte einfallen ſollten, müſſen ſie, damit ſie der Froſt nicht treffen möge, jede Nacht mit Matten bedeckt werden.

§. 15.

Wenn man in d. M. die **Melonen auf den freyen Miſtbeeten unter den Glocken** hat auslaufen laſſen, muß (nach April §. 2.) der Zwiſchenraum, oder die Wege ausgefüllet, den Beeten gleich gemacht, und feſt zuſammen getreten werden. Sie ſetzen dann, wenn man ſie nur nicht beregnen läßt, (S. Aug. §. 17.) und ſie am Tage, ſo oft es die Witterung erlaubet, allezeit der freyen Luft genießen läßet, zuverläßig an.

§. 16.

Der **Winterblumenkohl** fängt in d. M. an, Köpfe zu bekommen. Man muß ihn alſo täglich durchgehen, und, wo man in einer Pflanze einen Kopf gewahr wird, einige ihrer innern Blätter einbrechen, und ſolche, damit er weiß bleibe, über ihn her beugen. Denn, wenn die Köpfe der Sonne und der Luft blosgeſtellet bleiben, werden ſie gelb.

§. 17.

Die (nach **Merz** §. 8.) zum künftigen Wintergebrauch, geſäeten **Zipollen**, **Möhren**, **Porre**, **Paſtinacken**, und **Rothe Rüben** müſſen in d. M. abermahl mit der Hacke bearbeitet, und vom Unkraut gereiniget werden. Die Vertilgung des Unkrauts mit der Hacke hat vor dem Gäten große Vorzüge, weil die Oberfläche des Beets dann zugleich mit aufgelockert, das kleine eben hervorkommende Unkraut mit zerſtöhret, und alſo der Wachsthum der Pflanzen dadurch ungemein befördert wird. Ueberhaupt iſt die Reinhaltung des jungen Pflanzenwerks vom Unkraut um dieſe Zeit, den Pflanzen ſehr dienlich, und macht, daß man in den folgenden Monathen viel Arbeit erſparen kan.

§. 18.

Um nach dem im vor. M. (nach **April** §. 21.) verpflanzten Salad die Folge zu haben, müſſen in d. M. abermahl **Schleſiſcher Salad**, **Sommerendivien**, **Kaiſerſalad**, und **brauner Holländiſcher Kopfſalad** in eine nördliche Lage verpflanzt werden.

§. 19.

Im Anfang d. M. (*) und, um zur Folge auf denſelben

(*) Die Vorſchrift, das auch im **Anfang d. M.** Salad geſäet

ſelben auch im Auguſt Kopfſalad zu haben, muß auch gegen das Ende d. M. etwas **Sommerendivien, Schleſiſcher Salad, brauner Holländiſcher,** auch **gemeiner Kopfſalad,** und zwar, weil der Salad um dieſe Jahrszeit dicht an Mauern, Planken, oder Rohrwänden zu frech wächſet, in eine offene Lage geſäet werden.

§. 20.

Um nach dem im vor. M. (nach April §. 27.) geſäeten **Azoriſchen Fenchel** die Folge zu haben, muß davon in d. M. abermahl in $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß von einander entfernte Reihen eine Ausſaat gemacht werden; und zwar jezt nothwendig in einen leichten, fetten, und feuchten Boden, weil er ſonſt, beſonders bey anhaltender Trockniß, leicht in Saamen gehet.

§. 21.

An denjenigen **Azoriſchen Fenchel,** welcher die gehörige Dicke erlangt hat, muß in d. M. um ihn zu bleichen, Erde angehäufet werden.

§. 22.

Salbey, Rosmarin, Yſop, Lavendel, Marum, Maſtichkraut, und die meiſten andern wohlriechenden Kräuter können zwar noch in d. M. aufgenommen, und durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret werden; und müſſen dann ſo lange, bis ſie ſich eingewurzelt haben, in Schatten und feucht gehalten werden. Es iſt doch aber beſſer, ſolches (nach Apr. §. 7.) ſchon dann, wenn ſie eben erſt zu ſchoßen anfangen wollen, zu thun, als noch jezt, weil ſie jezt ſchon getrieben

geſäet werden ſolle, findet ſich zwar nicht in der Urſchrift. Wenn man aber Jun. §. 15. damit vergleicht, ſo ſiehet man, daß ſie aus einem Gedächtnißfehler ausgelaſſen ſey.

trieben haben, und die disjährigen neuen Schüßſe noch ſo zart ſind, daß ſie leicht verwelken, oder wohl gar vertrocknen, und die jungen Pflanzen dann nicht gut Wurzel ſchlagen.

§. 23.

Der **weiße Winterkohl** fängt in d. M. an, ſeine Blätter zum Schließen einwärts zu kehren. Man kan ihn dann noch etwas früher brauchbar machen, wenn man ihn mit Weidenreiſern, oder mit Bändern von Matten zuſammen ziehet, weil die Blätter dann inwendig eher weiß werden. Die Gärtner um London thun dis gewöhnlich, und liefern ihn auf dieſe Weiſe für ihre Herrſchaften oder für den Markt um vierzehen Tage bis drey Wochen früher.

§. 24.

Die **Artiſchocken** müſſen in d. M. abermahl durchgegangen, und ihnen ſowohl die ſeit ihrer neulichen Ausputzung (Apr. §. 9.) aufs neue getriebenen Nebenſchoßen, (welche den an den Stöcken zur Tracht gelaſſenen Nebenſchoßen die Nahrung entziehen, und verurſachen, daß ſolche nur kleine Köpfe bekommen,) — als auch die kleinen Nebenköpfe (*) genommen werden, welche an den Seiten der Fruchtſtengel zwiſchen den Blättern herauswachſen. Denn, wenn man ihnen dieſe läßet, ſo verurſachen ſie, daß die obern Hauptfrüchte nur klein bleiben. Die Gärtner bringen dieſe abgenommenen kleinen Köpfe in Bündeln zu Markt, weil es Ausländer gibt, welche aus denſelben viel machen, und ſie roh mit Weineßig, Salz, und Pfeffer eſſen.

§. 25.

(*) Nach der Engl. Gärtnerſprache *Suckers*, oder ſo viel als Räuber.

Küch. Gart. L

§. 25.

Von Zucker- Hafer- und Scorzonerwurzeln muß in d. M. die lezte Ausſaat gemacht werden. Denn die früh geſäeten gehen bald in Saamen, beſonders die Zuckerwurzeln, welche, wenn ſie zu früh geſäet ſind, ſelten gut ſind (*).

§. 26.

In d. M. können abermahl Mayrüben, und zwar, damit ſie bald aufgehen, wenn es ſich zum Regen anläßet, geſäet werden. Auch müſſen die (nach April §. 18.) im vor. M. geſäeten bis zu 8 oder 10 Zoll weit mit der Hacke verdünnet werden; eine Weite, welche für diejenigen Rüben, welche ziemlich jung weggezogen werden ſollen, hinreichend iſt.

§. 27.

Gegen das Ende d. M. kan ſchon zum künftigen Frühjahrs-Gebrauch etwas Broccoli geſäet werden.

§. 28.

Auch muß am Ende d. M. zur Folge auf die im vor. M. (nach April §. 23.) gemachte Ausſaat, eine nochmahlige und lezte Ausſaat von Savoye und Wirſing gemacht werden, welche dann nach Weyhnachten, wenn jene zu Ende gegangen iſt, brauchbar zu ſeyn pflegt.

§. 29.

Gegen das Ende d. M. müſſen Gurken zum Einmachen ins freye Land gelegt werden.

§. 30.

Auch müſſen am Ende d. M. Flaſchen-Kürbiße und gemeine Garten-Kürbiße auf Miſthügel verpflanzt

(*) S. die Anmerkung zu Febr. §. 4.

pflanzt werden; jedoch ſehr weitläuftig, damit ſie ſich ausbreiten können, weil ſonſt ihre Ranken durch einander wachſen, und ſich einander verderben.

§. 31.

Die zur Saat geſetzten Zipollen pflegen in d. M. zu ihrer völligen Höhe aufgeſchoßen zu ſeyn. Nun müſſen alſo in den Reihen, auf jede 6 oder 8 Fuß, Pfäle eingeſchlagen, und, um dieſelben, um die Saamenſtengel aufrecht zu halten, auf beyden Seiten einer jeden Reihe aufgedrehete alte Stricke oder Linien gezogen werden. Sie pflegen ſonſt vom Wind niedergebrochen, und ein großer Theil von ihnen verdorben zu werden.

§. 32.

Eben dieſes iſt in d. M. in Anſehung der zur Saat geſetzten, und nun zur Blüte in die Höhe gegangenen **Kopfkohlarten, Carotten, Möhren, Paſtinacken, Broccoli** und **Porre** zu beobachten. Denn, ſo bald ſich der Saamen anſetzt, werden ihre Saamenzweige und Dolden viel zu ſchwer, als daß ſie ſich ohne Hülfe aufrecht halten könnten, und werden, weil ſie ziemlich hoch in die Höhe wachſen, vom Wind leicht abgebrochen. So bald ſie alſo zu blühen anfangen, müſſen ſie, um ſie aufrecht zu erhalten, mit Pfälen und Linien verſehen werden.

§. 33.

Gegen das Ende d. M. wenn dann gute Witterung iſt, müſſen die (nach **Merz** §. 23.) auf Miſtbeeten gezogenen Pomum Amoris, und **Spaniſcher Pfeffer**, (jene zu Suppen und dieſer zum Einmachen,) ins freye Land verpflanzt werden; Jene an eine Mauer, Planke, Rohrwand, oder Eſpalier, um ſie an denſelben, wenn ſie in die Höhe wachſen, befeſtigen zu können, weil ſie ſonſt an die Erde niederfallen, und ihre

Aepfel dann nicht reif, ſondern im Herbſt, zumahl bey naßer Witterung, faul werden; Dieſer in ein fettes Erdreich, in eine warme Lage, wo er bey trockner Witterung, damit er viel Schoten anſetze, fleißig begoßen werden muß.

§. 34.

Wenn die Witterung in d. M. kalt iſt, und die Wärme in den Lohbeeten, in welchen die tragbaren Ananas ſtehen, abnehmen ſollte, ſo muß, um die Wärme zu erneuern, und die Zeitigung der Früchte zu befördern, die Lohe aufgerühret, und etwas friſche Lohe zwiſchen dieſelbe gemenget werden. — Eben dis iſt in Anſehung der erſt im künftigen Jahr zur Tracht kommenden Ananas zu beobachten. Wenn man dieſe in dem Lohbeet den ganzen Sommer in gehöriger Wärme hält, und ihnen hinreichend friſche Luft gibt, ſo werden ſie ſtark und geſund, und bringen demnächſt große Früchte.

§. 35.

Wenn die im künftigen Jahr zur Tracht kommenden Ananas noch nicht im vor. M. (nach Apr. §. 31.) in größere Töpfe geſetzt ſind, ſo muß es noch in d. M. geſchehen, damit ihre Wurzeln Raum bekommen, ſich auszubreiten. Sie müſſen aber nicht in gar zu große Töpfe geſetzt werden, weil ſolches ihrem Wachsthum hinderlich ſeyn würde.

§. 36.

Küchengarten-Producte im May.

Radis, Spinad, verſchiedene Sorten Winterſalad, Sauerampfer, Krauſemünze, Melißе, Winterſaturey, Borrage, Ochſenzunge, junge weiße Kohlpflanzen, junge Saamenſchoßen von Haferwurzeln, welche dem Spargel verſchiedentlich vorgezogen werden, junge

im

im Auguſt geſäete Zipollen, Schnittlauch, Spargel, Erbſen, Bohnen, ſchon einige Artiſchocken, Winter-Blumenkohl, weißer Winterkohl, junge Carotten an Mauern und Rohrwänden, Gurken, Melonen, Portulac, Vitsbohnen von Miſtbeeten, Champignons, Peterſilie, auch Coriander, Körbel, Kreße, gelber Senf, und alle Arten kleiner Saladkräuter, auch Mayrüben, Pimpinelle, Dragon, nebſt manchen andern Frühlings-Gartenkräutern zu Suppen; und endlich in warmen Boden, ſchon etwas, auf Treibbeeten aber überflüßig Virginiſche Erdbeeren.

Junius.

§. 1.

Im Anfang d. M. kan noch **weißer und rother Sommerkopfkohl, großer gelber Savoye-kohl**, und **grüner Wirſing**, zum künftigen Wintergebrauch verpflanzt werden; entweder auf ein beſonderes und zugleich eine freye Lage habendes Stück Land, oder zwiſchen die Bohnen (*), oder zwiſchen die engen Reihen des Winterblumenkohls (†) u. d. gl. Denn da dieſe nun bald vom Land wegkommen, ſo bekommen die Kohlpflanzen Raum genug zum Wachsthum; gleichwie ſie auch, weil ſie zwiſchen ihnen anfangs Schatten haben, eher anſchlagen, als wenn ſie die volle Sonne hätten. Ueberhaupt kan man, (wenn man den

(*) Weil ſolche in England $2\frac{1}{2}$ bis 3 Fuß, und die Windſor-Bohnen ſogar 4 Fuß weit aus einander gepflanzt werden. S. Bohnen §. 2.

(†) S. Blumenkohl §. 5.

Garten ſo zu beſtellen weiß, daß ein Stück Land, ehe einmahl die Nutzung deſſelben zu einer Art von Gartengewächſen aufhört, ſchon wieder zu andern Gewächſen genutzt wird,) auf einem Morgen Gartenland mehr Gartengewächſe ziehen, als ſonſt auf zwey bis drey Morgen gezogen werden können; eine Sache, welche von niemand, der die um London gewöhnliche Art der Gartenbeſtellung kennet, bezweifelt werden kan.

§. 2.

Der im vor. M. (nach May §. 8.) zum künftigen Wintergebrauch geſäete lezte **Sommerblumenkohl** pflegt gegen das Ende d. M. zur vorläufigen Verpflanzung groß genug zu ſeyn. Er muß dann alſo vorerſt in einen fetten Boden verſezt; ſo lange bis er angeſchlagen iſt, in Schatten gehalten, und vor allen Dingen bey trockner Witterung gehörig begoßen werden, weil er ſonſt im Wachsthum ſtehen bleibt, und von Inſecten (*) angefallen wird. (S. Jul. §. 7.)

§. 3.

Carotten und Möhren, Paſtinacken, Zipollen, Porre, Rothe Rüben, und andere ſpäte Gewächſe müſſen in d. M. mit der Hacke verdünnet, und vom Unkraut gereiniget werden. Denn, wenn man das Unkraut um dieſe Jahrszeit unter ihnen frey wachſen läßet, ſo pflegt der Saame verſchiedener Arten deſſelben in kurzer Zeit auszufallen, und nachher viel Mühe zu verurſachen; nicht zu gedenken, daß die größern Unkrautsarten, über die Pflanzen, zu deren großen Schaden, herwachſen, und ſolche dann ſchmächtig in die Höhe treiben.

§. 4.

(*) Nemlich vom ſogenannten **Honigthau**, oder vom **Mehlthau**, von welchem lezten aller ſpäte weiße Kohl im trocknen Boden bey anhaltender Dürre befallen zu werden pflegt.

§. 4.

Man kan in d. M. allenfalls noch abgerißene bewurzelte Zweige, oder abgeſchnittene Stengel von Salbey, Rosmarin, Stöchaskraut, Lavendel, Yſop, Winterſaturey und andern wohlriechenden Kräutern pflanzen; wiewohl es beſſer ſeyn würde, wenn ſolches, — weil die Witterung in d. M. oft heiß und trocken iſt, und ſie jezt bereits lange, wiewohl jezt noch weichliche Schoßen getrieben haben, und alſo in großer Gefahr ſind, auszugehen, — früher geſchehen wäre. (May §. 22.) Wenn man zu dieſem Zweck Stengel von ihnen abſchneidet, muß an denſelben ein Theil des vorigjährigen Schußes oder alten Holzes bleiben, weil ſie dann noch am ſicherſten anſchlagen.

§. 5.

Die (nach Merz §. 28.) im Merz geſäeten Gewürzkräuter, als Thymian, Yſop, Sommermajoran u. d. gl. desgleichen auch Scharley, Pimpinell, gemeiner Sauerampfer, Ringelblumen, u. d. gl. müſſen in d. M. verpflanzt werden; und zwar weit genug aus einander, damit ſie ſich ausbreiten können, weil ſie ſich dann beſſer beſtauden, als die unverpflanzt ſtehend bleibenden. Sie müſſen vorerſt auch gehörig begoßen, und beſonders die Gewürzkräuter ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, gegen die Sonne beſchattet werden.

§. 6.

Der Winterblumenkohl pflegt ſchon um die Mitte oder gegen das Ende d. M. zu Ende zu gehen, und dann muß alſo das davon ledig gewordene Land ſogleich mit der Hacke vom Unkraut gereinigt werden. (S. Jul. §. 2.)

§. 7.

Oder, wenn man, nach Art der Londner Gärtner, zwiſchen die weiten Reihen des Winterblumenkohls (*) freye Gurken- oder Melonen-Miſtbeete gemacht hat, (S. Apr. §. 1.) ſo muß der Boden zwiſchen denſelben, ſo bald der Blumenkohl um die Mitte oder gegen den Schluß d. M. zu Ende gegangen iſt, mit dem Spaden umgeſtochen werden, — damit theils der Boden für ihre Wurzeln locker, theils das Unkraut zerſtöhrt, theils die Oberfläche des Bodens für die auf demſelben hinlaufenden Gurken- oder Melonen-Ranken zuträglicher werde. Und wenn dieſes geſchehen iſt, müſſen ihre Ranken, ohne ſie jedoch zu beſchädigen, oder gar zu zerbrechen, als welches ihnen ſehr ſchädlich ſeyn würde, und, wo möglich, bey feuchter Witterung, ordentlich aus einander gelegt werden.

§. 8.

In d. M. muß auch der Zwiſchenraum zwiſchen den freyen Melonen-Miſtbeeten, (wie ſchon im Apr. §. 2. geſagt iſt,) ausgefüllet werden. Wenn man dazu leimichte, mit verfaulten Kuhmiſt vermengte Erde, oder verrottete Lohe nimmt, und alles recht feſt zuſammen trit, ſo gebrauchen die Melonen nachher nicht weiter begoßen zu werden, und werden dem ohngeachtet, weil ſie ihre Wurzeln in ein feſtes Erdreich, oder in Lohe, tief genug treiben können, ungleich mehr, und überdem auch ungleich wohlſchmeckendere Melonen geben, als die, welche nur flach Erde haben, und alſo noch immerfort begoßen werden müſſen.

§. 9.

So bald es ſich in d. M. einmahl zum Regen anläßet, müſſen, und zwar in einen feuchten Boden, Herbſt-

(*) S. Blumenkohl §. 5.

Herbſtrüben geſäet werden. Bey feuchter Witterung keimen ſie in wenig Tagen hervor. Bey trockner Witterung hingegen liegt der Saame in der Erde, ohne aufzugehen. Und wenn er auch ſchon aufgehet, ſo werden die hervorgekeimten Rüben bey anhaltender Hitze und Dürre doch von den Erdfliegen angefallen, und in wenig Tagen abgefreßen. Es gibt Pächter, welche ſich gegen die Erdfliegen des Mittels bedienen, daß ſie den Rübſaamen zuvor in Waſſer einweichen, in welchem ein ziemlicher Theil Salpeter und Schwefel aufgelöſet iſt.

§. 10.

In den erſten Tagen d. M. mag man zu einer zweyten Pflanzung abermahl etwas **Broccoli** ſäen. (S. May §. 27.)

§. 11.

Um nach dem, um die Mitte des vor. M. (nach May §. 20.) geſäeten **Azoriſchen Fenchel** die Folge zu haben, mag man in den erſten Tagen d. M. eine abermahlige Ausſaat davon machen. Denn, wenn man keine wiederhohlte Ausſaaten davon macht, ſo wird man, weil er gebleicht kaum vierzehen Tage zum Gebrauch gut bleibt, ſondern dann ſchon in Saamen gehet, Mangel daran haben.

§. 12.

In d. M. muß abermahl **Staudenſellerie** zum Bleichen in flache Gräben (*), jede Pflanze 4 bis 5 Zoll weit von der andern, verpflanzt werden. Die Gräben ſelbſt aber müſſen, damit Raum genug da ſey, den Sellerie nächſtdem, wenn er dazu groß genug iſt, mit Erde anzuhäufen, 3 Fuß weit von einander entfernt ſeyn. (S. Apr. §. 13. und May §. 10.)

(*) S. Sellerie §. 4.

§. 13.

Zur Folge auf die im May (nach May §. 7.) gepflanzten Vitsbohnen müſſen deren in d. M. abermahl (*) gepflanzt werden.

§. 14.

Um auch noch ſpät im September (S. Jul. §. 30.) Salad zu haben, muß in d. M. zum letztenmahl Sommerendivien, Schleſiſcher Salad (†), brauner Holländiſcher, und gemeiner Kopfſalad zu Sommerſalad geſäet werden. (S. May §. 19.)

§. 15.

Der im Anfang des May (nach May §. 19.) geſäete Salad muß in d. M. verpflanzt werden, und zwar in eine ſchattige Lage; doch aber nicht unter Bäume, noch zu nahe an Mauern oder Gebäude, weil er da aufſchluchtern, und nicht ſchließen würde.

§. 16.

In d. M. muß der im May (nach May §. 4.) geſäete Winterendivien, zum Bleichen, in einen freyen feuchten Boden, und zwar, damit er Raum habe, ſich auszubreiten, 1 Fuß weit ins Gevierte verpflanzt werden. (S. May §. 4.)

§. 17.

Gegen das Ende d. M. muß der zur Hauptpflanzung beſtimmte Winterendivien geſäet werden.

§. 18.

(*) Nach der Urſchrift aus einem Gedächtnißfehler: zum letzten mahl. S. Jul. §. 1.

(†) Dieſe beyden Sorten ſind zwar in der Urſchrift nicht genannt. Aus Jul. §. 30. aber erhellet, daß ſie hier genannt werden müſſen.

§. 18.

Weil die kleinen Saladkräuter, als Kreße, gelber Senf, Rüben, Schnittkohl, Radis u. d. gl. um die gegenwärtige Jahrszeit zum Salad bald zu groß werden, muß man ſie in d. M. um den dritten oder vierten Tag wiederhohlt ſäen.

§. 19.

Der (nach May §. 20.) im vor. M. geſäete Azotiſche Fenchel muß in d. M. ſo weit verdünnet werden, daß die Pflanzen, weil ſie ſonſt ſchmächtig in die Höhe gehen, und ihr Stengel unten die gehörige Dicke nicht erlangt, Raum genug bekommen. Die nun aber ausgezogenen Pflanzen wieder zu pflanzen, würde eine vergebliche Bemühung ſeyn, weil ſelten etwas daraus wird, maßen ſie gewöhnlich in Saamen gehen, ehe ihr Stengel auch nur einigermaßen dick wird.

§. 20.

Der (nach May §. 27.) im May geſäete erſte Broccoli muß, damit die Pflanzen zu der im künft. M. vorzunehmenden förmlichen Verpflanzung erſt recht ſtark werden, in d. M. vorerſt auf ein anderes Beet 3 Zoll weit ins Gevierte verſetzt werden. Denn wenn man ihr auf dem Pflanzenbeet zu lange läßet, ſo wachſen die Pflanzen ſchmächtig in die Höhe, und bekommen nachher nie ſo gute Köpfe, als wenn ſie kurzſtämmig und ſtark von Stengeln ſind. (S. Jul. §. 7.)

§. 21.

Die (nach May §. 29.) zum Einmachen gepflanzten Gurken müſſen in d. M. gegätet, und ſo weit verdünnet werden, daß in jeder Höhlung (*) nur die vier ſtärkſten und in der beſten Stellung gegen einander

(*) S. Gurken §. 6.

der ſtehenden Pflanzen bleiben. An dieſe muß dann bis an ihre untern Blätter Erde angezogen werden, welches ſie ungemein ſtärkt; und, damit ſich die Erde wieder ſetze, müſſen ſie dann auch begoßen werden.

§. 22.

Die **Cardonen** (S. **Merz** §. 26.) müſſen in d. M. und zwar, damit die Erde nachher, wenn ſie ihre gehörige Größe erlangt haben, hoch genug an ſie angehäuft werden könne, 4 Fuß weit verpflanzt werden.

§. 23.

Die in d. M. reif **werdenden Sämereyen** müſſen bey trockner Witterung aufgenommen, und, damit ſie, ehe ſie aus ihren Hülſen oder Schaalen ausgerieben oder ausgeklopft werden, erſt völlig trocken werden mögen, zuvor auf Matten oder leinen Tüchern ausgebreitet werden.

§. 24.

Die in d. M. in der Blüte ſtehenden Kräuter, z. E. **Cardobenedicten**, **Krauſemünze**, **Lavendel**, **Scharley**, **Salbey**, **Ringelblumen** u. d. gl. müſſen zur Zeit ihrer Blüte abgeſchnitten, und im Schatten entweder aufgehangen, oder auf leinen Tüchern ausgebreitet werden, damit ſie nach und nach trocken werden. Sie ſind dann in alle Wege beſſer, als wenn ſie in der Sonne getrocknet wären. — Auch iſt dieſer Monath die beſte Zeit, abgezogene Waſſer zu machen, weil die Kräuter jezt in der Blüte ſtehen, und dann dazu beſſer ſind, als wenn ſie erſt noch länger ſtehen.

§. 25.

Wenn die **Melonen** auf Miſtbeeten nur flach Erde haben ſollten, müſſen ſie in d. M. da ſie anſetzen, an ſehr heißen Tagen, damit ihre angeſetzten jungen Früchte

nicht

nicht abfallen, gegen die ſtärkſte Hitze mit Matten beſchattet, und begoßen, doch aber nicht zu ſtark begoßen werden, weil ihnen ſolches oft nachtheilig iſt. Am beſten iſt es, das Waſſer auf den Zwiſchenraum zwiſchen den Beeten zu gießen, damit es ſo zu ihren Wurzeln einziehen, und dieſe mit Feuchtigkeit verſehen könne. Weil dann das Waſſer nicht nahe an ihren Stamm kömmt, ſo kommen ſie auch nicht in Gefahr, davon in Fäulniß zu gerathen.

§. 26.

Die Schnecken, müſſen in d. M. am Morgen und Abend, und nach einem Regenſchauer, da ſie ſich aus ihren Löchern hervorgeben, und dann leicht vertilget werden können, fleißig aufgeſucht werden.

§. 27.

Wenn man das Unkraut, welches in d. M. in den Gärten hauptſächlich anzutreffen iſt, (z. E. **wilde Melde** (*), **Nacht**-

(*) **Wilde Melde.** Von dieſer finden ſich in den Gärten unterſchiedene Arten, z. E. a) Atriplex ſylveſtris, folio ſinuato candicante *Bauh. pin.* 119. Chenopodium album, *Linn. Sp. Pl.* 319. Waldmelde mit weißglänzenden Blättern, wilde Melte, Scheißmelte. **Engl.** Wild Orach. b) Atriplex ſylveſtris latifolia. *Bauh. pin.* 119. Chenopodium rubrum, *Linn. Sp. Pl.* 318. Breite Waldmelde, Gänſefuß. **Engl.** Gooſe-foot. **Franz.** Pied de iars, Pyed d'oye. c) Blitum polyſpermum, *Bauh. pin.* 118. Chenopodium polyſpermum, *Linn. Sp. Pl.* 321. Fiſchmeldte, Wild Meyer, Wild Traubenkraut. **Engl.** Wild Orach. **Franz.** Blete ſauvage. d) Atriplex fœtida. *Bauh. pin.* 119. Chenopodium Vulvaria, *Linn. Sp. Pl.* 321. & *Mill. n.* 2. Stinkende Melde, Schaamkraut. **Engl.** Stincking Orach. Es gibt viel Arten wilder Melde oder des Chenopodium, welche in England häufig auf

Nachtſchatten (*), Saudiſtel (†), Creuz⸗

auf Miſthügeln und an Waſſergräben wachſen. Weil ſolche aber ſelbſt nicht einmahl einen mediciniſchen Nutzen haben, ſo gedenkt **Miller** auch nur der zuletzt genannten **ſtinkenden Melde**, welche officinell iſt, und ſagt von derſelben: „Sie wächſet faſt überall in England auf den Miſthügeln und „in den Gärten, als ein gewöhnliches Unkraut; wird aber „ſelten anders, als in botaniſchen Gärten, und doch auch „nur ſehr ſelten gezogen, weil ſie von den Kräuterweibern in „Menge geſammlet, und auf die Märkte zum Verkauf gebracht wird.„ — Die botaniſche Geſellſchaft zu Nordhauſen verkauft nach dem Catalogo ihrer Blumen eine Priſe Saamen von derſelben für 1 Ggr.

(*) **Nachtſchatten.** Solanum officinarum, acinis nigricantibus. *Bauh. pin.* 166. Solanum nigrum vulgatum. *Linn. Sp. Pl.* 266. **Engl.** Nightſhade, oder Common Nightſhade of the ſhops with a black fruit. **Franz.** Morelle. Solanum nigrum. *Mill. n.* 1. „Die unter „dem Namen Solanum hortenſe bekannte officinelle Art des „Nachtſchatten wächſet zwar gegenwärtig faſt überall in Eng„land auf den Miſthügeln, und in fetten gebaueten Land, „beſonders aber in den Gärten um London, als ein überaus „beſchwerliches Unkraut; iſt aber doch in England eigentlich „nicht einheimiſch, ſondern aller Vermuthung nach aus Ame„rica gebürtig, von woher faſt alle übrige Arten des Sola„num nach Europa gekommen ſind. Man findet aber jezt „zwey Spielarten deſſelben in England wild wachſend. Die „gewöhnlichſte iſt eine gerade ſtehende zweigichte Pflanze, „mit eyrunden, ſpitzen und glatten Blättern, und ſchwarzen „Beeren. Die andere iſt eine niedrige zweigichte Pflanze „mit zahnförmigen Blättern, und grüngelben Beeren. *Mill.*

(†) **Saudiſtel.** Von dieſem Unkraut gibt es in den Gärten verſchiedene Arten. a) Sonchus laevis laciniatus latifolius, *Bauh. pin.* 124. Haſenkohl, glatter Haſenkohl. b) Son-

Creuzkraut, (May §. 1.) Stechäpfel (†), Ta-
ſchen-

b) Sonchus laevis minor, paucioribus laciniis. *Bauh. pin.* 124. Breiter Haſenkohl. Beyde begreift Linné unter Sonchus oleraceus laevis. *Linn. Sp. Pl.* 1117 c) Sonchus aſper laciniatus & non laciniatus. *Bauh.pin* 124. Sonchus oleraceus aſper. *Linn. Sp. Pl.* 1117. Rauher Haſenkohl, Gänſediſtel, Säumelcke, Saudiſtel, wilder Haſenkohl, Dudiſtel. **Engl.** Sowthiſtle **Franz.** Laiteron. „Es gibt viel Arten Saudiſteln, welche in England ein Un„kraut ſind, und da, wo man ſie ſich nur einmahl ausſaa„men läßt, den ganzen Boden überziehen. Sie müſſen alſo „ſofort, nicht nur in den Gärten ſelbſt, ſondern auch um die„ſelben her, vertilgt werden. Denn ſie haben an ihren Saa„menkörnern eine feine Wolle, vermittelſt deren ſie vom Wind „ziemlich weit fortgetrieben werden, und da, wo ſie zur Erde „niederfallen, ſogleich aufgehen, und ein beſchwerliches Un„kraut werden. *Miller* Sonchus.

(†) Stechäpfel, ſtinkende Stechäpfel, Stramonie mit ſtachlichten langen Äpfeln. Solanum fœtidum, pomo ſpinoſo oblongo, flore albo. *Bauh. pin.* 168. Stramonium fructu ſpinoſo rotundo, flore albo ſimplici. *Tourn. Inſt. R. H.* 118. Datura Stramonium. *Linn. Sp. Pl.* 255. & *Mill. n.* 1. **Engl.** Thorn-apple, common Thorn-apple. **Franz.** Pomme epineuſe. „Der Stech„apfel ſcheinet aus Italien und Spanien, woſelbſt er wild „wächſet, nach England gekommen zu ſeyn; iſt aber jezt um „London, und andere große Städte in England ſo gemein, „als ob er daſelbſt einheimiſch wäre. Man wird daſelbſt we„nig Miſthügel oder Gärten antreffen, auf welchen er nicht „im Sommer wachſen ſollte; wiewohl nur da, wo er anfangs „in einem Garten gezogen ſeyn mag. Wenn ſich eine Pflanze „deſſelben beſaamet, ſo gehen davon viel Jahre nach einan„der Pflanzen auf. Denn er trägt ungemein viel Saamen, „welcher ganze Jahre, ohne zu verderben, in der Erde lie-
„gen

ſchenkraut, (May §. 1.) Löwenzahn, (Merz §. 10.) Gauchheil, (May §. 1.) u. d. gl.) ungeſtöhrt fortwachſen läßt, ſo beſaamet es ſich

„gen kan, und nachher, wenn er beym Umgraben wieder „höher herauf kömmt, aufgehet. Er wächſt ſelten über 2 Fuß „hoch, und hat viel ſtarke und irregulair ſtehende Seiten„zweige, welche hohl ſind, und große glatte, irregulair eckigte, „und ſtinckende Blätter haben. Die Blüten kommen an„fangs zwiſchen den Stengeln und Seitenzweigen (*), nachher „aber auch nahe unter dem Gipfel der Zweige zum Vorſchein. „Sie beſtehen aus einer langen aufgeblaſenen Röhre, welche „nach oben zu immer weiter wird, am Rand fünfeckt iſt, „und an jeder Ecke eine lange Spitze hat; und ſtehen in ei„nem langen grünen fünfeckten Kelch (**). Auf die Blüte folgt „eine große rundliche Saamencapſel, welche um und um mit „ſtarken Stacheln beſetzt iſt, und vier Furchen hat, unter „denen die Scheidewände befeſtigt ſind, durch welche vier, „mit ſchwarzen nierenförmigen Saamenkörnern angefüllete „Fächer, von einander abgeſondert ſind. Sie blühen im „Julius, Auguſt, und September, und der Saame wird „im Herbſt reif. Wenn man denſelben ausfallen läßt, ſo „gehen davon viel Jahre nachher Pflanzen auf. Man machte „vormahls aus den Blättern dieſer Pflanze und aus Schweins„ſpeck eine kühlende Salbe, welche man gegen den Brand „und den Kopfgrind ſehr gut hielt. Es gibt eine Spielart „von derſelben, (wofern ſie nicht gar eine beſondere Art iſt,) „welche in Nordamerica wild wächſet; mehr, als zweymahl „ſo hoch wird, und glättere und heller grüne Blätter, übri„gens

(*) Nemlich da, wo ſich der Stengel jedesmahl in zwo Theile theilet, und zum erſten mahl etwa 9 Zoll über der Erde.

(**) Sowohl die Mündung der Röhre, als der Kelch ſind, ſo viel ich wahrgenommen, nicht fünf- ſondern ſechseckt.

ſich bald ſolchergeſtalt, daß der ganze Garten ſo voll Unkraut wird, daß alle Pflanzen von demſelben überzogen, und unterdrückt werden.

§. 28.

In d. M. kan der Porre verpflanzt; muß dann aber nachher ſo lange, bis er angeſchlagen iſt, begoßen werden. In kleinen Gärten ſiehet man ihn vielfältig in den Zwiſchenraum zwiſchen Bohnen oder Winterblumenkohl (*) gepflanzt.

§. 29.

Die im vorigen Merz (nach **Merz** §. 19.) aus Pflanzen neu angelegten **Spargelbeete** müſſen vom Unkraut

„gens aber eben ſolche Blüten und Saamencapſeln hat. „*Mill.* — In dem Lüneburgiſchen Amt Dannenberg wächſt ſie zu Langendorff im Pfarrgarten und Hofe, und in den um die Pfarre liegenden Bauerhöfen und Gärten in großer Menge wild. Die Bauern nennen ſie daſelbſt ſchwarzen Pfeffer, und bedienen ſich der Körner zu einer Arzney für Kühe und Schweine. Da ſie in dieſer ganzen Gegend nirgend wächſt, als in dem genannten Dorf, ſo mag ſie anfangs ein Prediger daſelbſt im Garten gezogen haben, wovon ſie daſelbſt eben ein ſolches Unkraut geworden iſt, als ſie in der Nachbarſchaft der Gärten in London iſt. Es ſcheinet aber die zu Langendorff wachſende diejenige zu ſeyn, deren **Miller** als einer Spielart gedenkt, weil ſie meiſtens einige Ellen hoch wird. — Ich ließ einſtens einen Theil meines Hofes zu Gartenland machen, und Kerlstief rigolen, und im folgenden Sommer ging aus dem aus der Tiefe heraufgebrachten Erdreich eine ſolche Pflanze auf, ohngeachtet dergleichen weder in meinem Garten, noch in meiner Nachbarſchaft wachſen.

(*) S. **Bohnen** §. 2. und **Blumenkohl** §. 5. und **Jun.** §. 1.

kraut ſorgfältig rein gehalten werden. Wenn man daſ⸗ſelbe auf ihnen frey wachſen läßet, ſo ſchwächet es die Spargelſtöcke nicht nur in kurzer Zeit, ſondern richtet ſie oft auch ganz und gar zu Grund. Und wenn ein großes Unkraut nahe bey einer Spargelpflanze ſtehet, ſchlingen ſich ſeine Wurzeln dergeſtalt zwiſchen ihre Wur⸗zeln, daß ſie, indem man es ausreißet, oft ſelbſt mit losgeriſſen wird.

§. 30.

Die Ananas müſſen in d. M. oft, aber nicht zu ſtark auf einmahl, begoßen, und bey heißer Witterung muß ihnen, beſonders denen, ſo in Treibkäſten, und in ſehr niedrigen Lohglashäuſern ſtehen, viel friſche Luft gegeben werden. Wenn die Fenſter zu ſtark und zu dicht über ihnen zugehalten werden, ſo verſengen nicht nur ihre Blätter zu ihrem größten Schaden, ſondern ihre Früchte werden dann auch lange nicht ſo wohlſchme⸗ckend. Wenn man ſie aber, wie manche ohne Ueber⸗legung thun, zu ſtark begießet, oder die Fenſter bey Tage gar zu viel öfnet, ſo leiden ſie auf der andern Seite eben ſo ſehr. Der gute Erfolg bey Erziehung der Ananas beruhet darauf, daß man ihnen friſche Luft und Waſſer im gleichen Verhältniß zu geben weiß.

§. 31.

Küchengarten⸗Producte im Junius.

Winterblumenkohl im Ueberfluß, weißer Winter⸗kohl, frühe Carotten, Bohnen, Erbſen, Spargel, May⸗rüben, Gurken, Melonen, frühe Vitsbohnen, mancher⸗ley Arten Kopfſalad, allerley Arten kleine Saladkräuter, als Körbel, Kreße, gelber Senf, Schnittkohl, Radis, Rapunzel, Portulac; kleine Nebenköpfe von Artiſchocken, auch ſchon einige zeitige Artiſchockenköpfe von den alten Artiſchockenbeeten, Reinfarn, Krauſemünze, Meliße,

und

und andere wohlriechende Küchenkräuter, noch etwas von den zulezt im April geſäeten Radiſen u. d. gl. etwas früh geſäeter Azoriſcher Fenchel, Peterſilienwurzeln, Sellerie und Winterendivien, wenn davon früh eine Ausſaat gemacht iſt, u. d. gl. Alle Arten von Gewürzkräutern, als Lavendel, Thymian, Winterſaturey, Yſop, Stöchaskraut ꝛc. auch Salbey, Rosmarin, Wintermajoran, Poley, Peterſilie, Sauerampfer, Pimpinell, Ochſenzunge, Borage zu kühlen Tränken, und mehr ſolche Arzney- und Küchenkräuter. Auch verſchiedene Sorten Erdbeeren, und in Glashäuſern Ananas.

Julius.

§. 1.

Im Anfang d. M. können zum lezten mahl **Vitsbohnen** gepflanzt werden, (S. Jun. §. 13.) jedoch auf ein Beet, wo ſie nachher gegen die Nachtfröſte Schutz haben; woſelbſt ſie denn, wenn ſie der Froſt nicht verdirbt, bis Michaelis Schoten zu geben pflegen. Wenn das Erdreich zur Zeit der Pflanzung ſehr trocken ſeyn ſollte, ſo werden ſie mit Nutzen ſechs oder acht Stunden vorher in Waſſer eingeweicht, weil ſie dann leichter aufgehen. Die bunten und weißen Türkiſchen ſind dazu dismahl die beſten, weil ſie ſo lange tragen, bis ſie der Froſt tödtet.

§. 2.

Die Beete, auf welchen der Winterblumenkohl geſtanden hat, müſſen in d. M. von den abge-

fallenen Blättern deſſelben, oder andern Unrath, und vom Unkraut gereiniget werden. (S. Jun. §. 6.)

§. 3.

Und wenn man nach Art der londner Gärtner, in den weiten Zwiſchenraum zwiſchen den Winterblumenkohl (*), **Gurken** zum Einmachen gepflanzt hat, ſo muß in d. M. die Erde um die Hölungen (**), in welchen die Gurken ſtehen, mit einer Hacke alſo angezogen werden, daß ſie um ſie her, damit das ihnen zu gebende Waſſer nicht abfließen könne, eine tiefe beckenförmige Hölung ausmachen. (S. Jun. §. 7.)

§. 4.

Oder, wenn man gleichfals nach Art der londner Gärtner, in den engen Zwiſchenraum zwiſchen den Winterblumenkohl (†) **Sommerkopfkohl** gepflanzt hat, ſo muß die Erde an ſolchen in d. M. angehäufet, und der ganze Boden vom Unkraut gereiniget werden.

§. 5.

Gegen das Ende d. M. kan ſchon ſtachlichter Spinad zu **Winterſpinad**, (S. Aug. §. 2.) auch müſſen zu einem grünen Gemüſe auf künftiges Frühjahr **weiße Kohlpflanzen** von der frühen Zuckerhut Sorte (††), **Wintercarotten**, und **Zipollen** geſäet werden.

§. 6.

(*) S. Blumenkohl §. 5.

(**) S. Gurken §. 6.

(†) S. Weißerkohl §. 1. und Blumenkohl §. 5.

(††) Dieſesmahl nemlich nicht zu Winterkopfkohl, ſondern zu einem **Frühjahrsgemüſe**, wozu man in England weiße Kohlpflanzen, anſtatt unſers teutſchen braunen Kohls nimmt. S. brauner Kohl §. 1. und 3.

§. 6.

Auch müſſen dann abermahl (*) **Herbſtrüben**, um noch gegen das Frühjahr Rüben zu haben, und zwar ins freye Feld geſäet werden. (S. **Jun.** §. 9.)

§. 7.

In d. M. müſſen der (nach **May** §. 28.) im May geſäete **Savoye** und **Wirſing**, **Broccoli**, (S. **Jun.** §. 20.) und **weißer Kopfkohl** zum künftigen Frühjahrsgebrauch; wie auch der lezte (nach **Jun.** §. 2. ſchon vorläufig verſezte) **Blumenkohl** zum Herbſtgebrauch verpflanzt werden.

§. 8.

In d. M. muß abermahl **Sellerie** verpflanzt werden; **Knollſellerie** auf ein ebenes Beet; **Staudenſellerie** aber (nach **Jun.** §. 12.) in flache Gräben. Um die Pflanzen herum muß ein kleiner Erdhügel gemacht werden, damit das Waſſer bey dem Begießen nicht abfließen könne. Desgl. muß auch **Winterendivien** zum Bleichen verpflanzt werden.

§. 9.

Die **kleinen Saladkräuter** müſſen in d. M. weil ſie zum Salad bald zu groß werden, zu wiederhohlten mahlen geſäet werden.

§. 10.

Die kürzlich verſezten Pflanzen müſſen bey anhaltender Dürre, und zwar am Abend, begoßen werden. Weil das Waſſer dann Zeit hat, ſich, ehe es von der Sonne wieder ausgezogen wird, in die Erde einzuſenken,

(*) Nach der Urſchrift aus einem Schreibfehler: Zum lezten mahl. Vergl. mit **Aug.** §. 27.

ſenken, und bis zu den äußerſten feinen Wurzeln, vermittelſt deren die Pflanzen ihre Nahrung empfangen, hineinzudringen, ſo hilft ein einmahliges Begießen dann mehr, als ein dreymahliges Begießen bey Tage; dahingegen, wenn man ſie am Morgen begießet, die aufgehende Sonne die Feuchtigkeit, ehe ſie zu den Wurzeln eindringen kan, wieder auszieher. Um die Pflanzen, bey welchen es thunlich iſt (*), kan man auch mit Nutzen einige Zoll hoch langen, feuchten, unverfaulten Miſt (*) her legen.

§. 11.

Man muß in d. M. fortfahren, das **Unkraut** allenthalben im Garten zu vertilgen. Wenn man es unge-

(*) Z. E. Kohlpflanzen, weil deren Blätter nicht platt auf der Erde liegen, ſondern vermittelſt ihres Stengels über derſelben erhoben ſind.

(†) *Mulch.* Dieſes in keinem Wörterbuch vorkommenden Worts bedienet ſich Miller bey den Küchengewächſen nur dieſes eine mahl, deſto öfter aber bey den verſetzten jungen Bäumen. Dieſe ſoll man damit im October, wenn ſie verpflanzt ſind, umlegen, damit der Froſt ihre Wurzeln nicht treffe; und wenn es ſich im Januarius verlohren hat, ſoll man ſie damit aufs neue umlegen. Es bedeutet, wie mir aus England überſchrieben iſt, **langen, nicht in Gährung gerathnen Miſt.** So unwahrſcheinlich mir dieſe Bedeutung anfangs zu ſeyn ſchien, ſo gewiß iſt ſie doch richtig. Denn in dem nachher herausgekommenen *Univerſal Gardener* von **Mawe** wird geſagt: „*Mulch* iſt ſtrohigter, etwas feuchter, „aber noch nicht in Fäulniß gegangener Miſt. Man bedie„net ſich deſſelben bey der Gärtnerey mit Nutzen, und legt „ihn um neu verpflanzte auserleſene Bäume und Stauden, „um vermittelſt deſſelben ihre Wurzeln theils im Winter ge„gen ſtarken Froſt zu ſchützen, theils im Frühjahr und Som„mer

ungehindert fortwachſen läßet, ſo kömmt ſein Saame bald zur Reiſe, und wenn ſolcher ausfällt, verunreiniget er den Garten, dem Gärtner zur großen Laſt, und den Gartengewächſen zum großen Schaden, auf viele Jahre.

§. 12.

Auch müſſen die **Miſthügel**, welche nur gar zu oft vernachläßiget werden, vom Unkraut gereiniget werden. Denn wenn es ſich auf denſelben beſaamet, ſo wird der ausgefallene Saamen nachher mit dem Miſt in den Garten gebracht, und verurſachet in demſelben eben ſo großen Schaden, als wenn er mit Fleiß ausgeſäet wäre. Ein Umſtand, auf welchen oft wenig geachtet wird, und welcher gleichwohl von nicht geringer Erheblichkeit iſt! Eben ſo wichtig iſt die Reinhaltung des Randes um den Garten herum vom Unkraut, beſonders von ſolchem, welches wollichten Saamen hat, weil ſolcher vom Wind über den ganzen Garten hergetrieben wird, und dann in großer Menge aufgehet.

§. 13.

Die im d. M. reif werdenden Sämereyen, als **Spinad, Rapunzel, Winterzwiebeln, Kreße**, u. d. gl. müſſen zu rechter Zeit aufgenommen, und die abgeſchnittenen Saamenzweige, ſo lange, bis der Saame recht hart iſt, an einem trocknen und luftigen Ort auf Matten oder Leinen ausgebreitet; dann aus ihren Hülſen oder

„mer dadurch zu verhüten, daß ihre noch nicht recht eingewurzelten Wurzeln von ſtarker Sonnenhitze, oder von austrocknenden Winden nicht vertrocknen. Zu dieſem gedoppelten Zweck umlegt man damit den Stamm eines Baumes „rings umher, ſo weit als ſeine Wurzeln gehen, ganz eben, „etwa 3 bis 4 Zoll dick, oder im Winter, wenn ſehr ſtarker „Froſt es nöthig macht, noch etwas dicker.

Schoten ausgerieben, oder ausgeklopfet; und der rein gemachte Saamen an einem Ort, wo er gegen Ungeziefer ſicher iſt, aufgehangen werden.

§. 14.

Zipollen, Knoblauch, Rocambole, Schalotten u. d. gl. müſſen in d. M. wenn ihre Schloten anfangen umzufallen, aufgenommen; und damit ſie, ehe man ſie zum künftigen Wintergebrauch weglegt, erſt recht trocken werden, auf einer trocknen und luftigen Stelle zuvor auseinander gebreitet werden. (Aug. §. 11.)

§. 15.

An den (nach Jun. §. 12.) im vor. M. in flache Gräben verpflanzten **Stauden-Sellerie** muß in d. M. ſo wie er weiter in die Höhe wächſet, wiederhohlt Erde angezogen werden; jedoch ſo, daß die Erde nicht über die Pflanzen herfalle, weil dieſes ihren Wachsthum aufhalten, und eine Fäulniß verurſachen würde.

§. 16.

Vollausgewachſener **Winterendivien** muß, um ihn zu bleichen, zuſammen gebunden werden; aber nur bey trockner Witterung, weil er, wenn es zu der Zeit geſchiehet, wenn die Blätter naß ſind, inwendig in Fäulniß geräth. (S. Aug. §. 13.)

§. 17.

Die **Bohnenſtengel, Kohlſtrünke,** und das **Stroh von Erbſen** und andern zu Ende gegangenen Hülſenfrüchten, müſſen, damit die Beete rein werden, ausgezogen werden. Wenn man ſie ſtehen läßet, ſo hält ſich unter ihnen zum Schaden der übrigen in der Nähe ſtehenden Gewächſe allerley Ungeziefer auf.

§. 18.

Die jezt in der Reife ſtehenden **Melonen** müſſen nicht begoßen werden, weil ſie ſonſt wäßerich werden, und ihren guten Geſchmack verlieren. Es gibt zwar Gärtner, welche ihre Rechnung dabey zu finden glauben, wenn ſie ſie, um nur ſehr große Melonen zu bekommen, beſonders bey heißer Witterung, immerfort ſtark begießen. Sie ſehen aber nicht ſo ſehr auf die gute Beſchaffenheit, als vielmehr auf die Größe der Melonen. Aus dieſer Urſach ziehen auch die Marktgärtner den zarten Melonenſorten allezeit die dauerhaftern Melonen vor (*), weil dieſe große Früchte bekommen, ob ſolche gleich würklich nicht beſſer ſchmecken, als Kürbiße.

§. 19.

Wenn auf den im vorigen Frühjahr (nach **Merz** §. 19.)

(*) *The hardy ſorts of Melons*, im Gegenſatz der tender Sorts. Weil dieſe nicht werth ſind, gezogen zu werden, ſo nennet ſie **Miller** unter dem Artikel **Melone** auch nicht. Eine derſelben iſt die *Common Muſk-Melon*, d. i. **die gemeine Melone**, eine ſehr große, länglich eyrunde, in die Länge herunter geribbete, und netzförmige Melone, mit röthlichen Fleiſch von mittelmäßigen Geſchmack, und ſehr reichlich tragend. Sie iſt diejenige, welche um London hauptſächlich zum Marktverkauf gezogen wird, weil ſie ſich unter allen Melonen am beſten zum Einmachen ſchickt. **Mawe** Dict. Im **Hausvat**. III, 776. wird ſie unter dem Namen einer **ganz großen Melone** beſchrieben, welche Früchte von erſtaunender Größe und anſehnlichen Gewicht bringt, ſo unter die Netzmelonen gehören, und in großen Städten, weil man gern viel fürs Geld haben will, theuer bezahlt werden; aber keine Süßigkeit, ſondern ein mehlichtes und unſchmackhaftes Fleiſch haben, und deswegen von Kennern verachtet werden.

§. 19.) aus Pflanzen angelegten neuen Spargelbeeten Pflanzen ausgegangen ſeyn ſollten, müſſen ſolche in d. M. (aber bey feuchter Witterung,) nachgepflanzt werden. Solche jezt nachgelegte Pflanzen pflegen noch vor dem Winter ganz gut einzuwurzeln, auch noch gegen den Herbſt einige neue Stangen zu treiben.

§. 20.

Die Gurken auf freyen Miſtbeeten unter Glasglocken ſtehen jezt in voller Tracht, und müſſen alſo, weil ſie ſonſt in kurzer Zeit erſchöpft werden, und zu Ende gehen, bey trockner Witterung in d. M. gehörig begoßen werden.

§. 21.

Der (nach Apr. §. 27.) in der Mitte des April (†) geſäete Staudenſellerie muß in d. M. — um zur nachherigen Verpflanzung zum Bleichen in flache Gräben die gehörige Stärke zu erlangen, — vorerſt vorläufig auf andere Beete verſezt werden. (S. Apr. §. 13.)

§. 22.

Um nach dem im vor. M. (nach Jun. §. 16.) verpflanzten Winterendivien die Folge zu haben, muß in d. M. abermahl etwas davon verpflanzt werden.

§. 23.

In d. M. kan ſchon Winterrettig geſäet werden, welcher denn im October vollkommen brauchbar zu ſeyn, und, bis ihn harte Fröſte verderben, gut zu bleiben pflegt.

§. 24.

Wenn man noch im Herbſt Radiſe verlanget, mag man

(†) Nach der Urſchrift im May, welches ein Schreibfehler iſt.

man gegen das Ende d. M. in einen feuchten Boden eine Ausſaat davon machen. Nach vier oder fünf Wochen pflegen ſie denn brauchbar zu ſeyn, und ſolches vier Wochen lang zu bleiben.

§. 25.

Die im vorigen Frühjahr (nach Febr. §. 11. Merz §. 25. Apr. §. 9.) aus Nebenſchoßen angelegten Artiſchocken müſſen, damit ſie völlige Freyheit haben, ſich auszubreiten, und weil ſie, wenn ſie um dieſe Zeit von andern Pflanzen gedränget werden, nur kleine Köpfe bekommen, vom Unkraut gereiniget; auch muß das, was ſonſt etwa zwiſchen ſie geſäet geweſen ſeyn mag (*), jezt wieder zwiſchen ihnen weggeſchaffet werden.

§. 26.

Die alten Artiſchockenſtöcke haben in d. M. brauchbare Köpfe. Wenn man dieſe abnimmt, muß der Stengel ſogleich dicht über der Erde abgebrochen werden, weil es den Stöcken zum Nachtheil gereichen würde, wenn man ein Stück des Stengels ſtehen ließe; wie unerfahrne Gärtner oft thun, welche nur die Köpfe abſchneiden, den Stamm aber zum Nachtheil des Stocks ſtehen laſſen.

§. 27.

In d. M. muß man zum dritten und leztenmahl Broccoli ſäen. (Jun. §. 10.) Dieſer pflegt im künftigen April brauchbar zu ſeyn; zu einer Zeit, da die Köpfe von den vorherigen Pflanzungen bereits zu Ende gegangen ſind, und nur noch Nebenköpfe von ihnen vorhanden ſind. Er pflegt auch, ſo ſpät geſäet, Köpfe zu bekommen, welche, obgleich nicht ſo groß als die Köpfe der vorigen beyden Ausſaaten, gleichwohl mürber ſind, als ſelbſt deren Nebenköpfe nicht einmahl ſind.

§. 28.

(*) 3. E. Spinad. S. Artiſchocken §. 3.

§. 28.

Zur Folge auf den im vor. M. (nach Jun. §. 17.) geſäeten **Winterendivien**, welcher ſich nicht länger, als bis in den October zu halten pflegt, muß um die Mitte d. M. noch einmahl, und nun zum lezten mahl eine Ausſaat davon gemacht werden, welche wofern der Froſt ſie nicht zu Grund richtet, bis an den April vorzuhalten pflegt.

§. 29.

Wenn noch fernerhin **kleine Saladkräuter** verlangt werden, ſo müſſen ſie in d. M. in eine nordliche Lage, und, weil ſie um dieſe Jahrszeit zum Salad bald zu groß werden, um den dritten oder vierten Tag wiederhohlt geſäet werden.

§. 30.

Der (nach Jun. §. 14.) geſäete **Sommerendivien, Schleſiſcher und anderer Salad** muß in d. M. verpflanzt werden, und pflegt dann bey erfolgenden guten Nachſommer im September Köpfe zu haben. (S. Aug. §. 7.)

§. 31.

Die **Ananas** pflegen in d. M. wenn die Witterung warm iſt, ſehr geſchwind zur Reife zu kommen. So oft dann reife Früchte abgenommen ſind, müſſen die Töpfe mit den alten Pflanzen ſofort in ein Miſtbeet geſetzt werden, damit ſie bald Schößlinge treiben, und ſolche noch zeitig genug vor dem Winter abgenommen werden können. Ihre großen Blätter müſſen zu dieſem Zweck verkürzt, und die untern Blätter ganz abgeſtreift werden, wornach ſie dann ſehr bald Schößlinge zu treiben pflegen.

§. 32.

§. 32.

Wenn die im künftigen Jahr zur Tracht kommenden Ananas die Töpfe mit ihren Wurzeln ausgefüllet haben, müſſen ſie in d. M. in diejenigen Töpfe umgeſetzt werden, in denen ſie zur Tracht kommen ſollen. Wenn dieſes ſo zeitig geſchiehet, ſo haben ſie Zeit, vor dem Winter erſt recht einzuwurzeln. Denn, wenn es ſo ſpät geſchiehet, daß ſie die Töpfe vor dem Frühjahr mit ihren Wurzeln nicht füllen können, ſo bekommen ſie ſelten recht große Früchte. Die Lohbeete, in welche ſie nun ſchon fürs künftige Jahr geſetzt werden, müſſen ſtets in dem gehörigen Grad der Wärme gehalten werden; doch muß man ihnen auch, ſo oft die Witterung nur irgend günſtig iſt, reichlich freye Luft geben.

§. 33.

Küchengarten-Producte im Julius.

Winterblumenkohl, Artiſchocken, Winterkopfkohl, Carotten und Möhren, Bohnen, Erbſen, Vitsbohnen, Rüben, allerhand Kopfſalad, Gurken, Melonen, allerley Arten kleine Saladkräuter, als Radis, Schnittkohl, gelber Senf, Kreße, Portulac; Sellerie und Winterendivien von einer frühen Ausſaat, Azoriſcher Fenchel, Zipollen, Knoblauch, Rocambole, Peterſilie, Sauerampfer, Körbel, Scorzoner- und Haferwurzeln von der erſten Ausſaat, Bete, Meerrettig, etwas früh gepflanzte Cartoffeln; im feuchten Boden, Radis, Spinad, Ringelblumen, Pomum amoris zu Suppen, wenn ſie früh geſäet, und an eine warme Stelle verpflanzt ſind, Pimpinell, Borrage, Ochſenzunge, Krauſemünze, Meliße, Salbey, Thymian, Sommermajoran, Baſilik, und einige andere Gewürz- und Suppenkräuter; aus einer kalten Lage weiße Holz-Erdbeeren, Ananas- und Rieſen-Erdbeeren; und aus dem Glashaus Ananas.

Auguſtus.

Auguſtus.

§. 1.

In den erſten Tagen d. M. müſſen, zum frühen Gebrauch zum Salad auf künftiges Frühjahr, **Zipollen** geſäet werden. Weil ſolche aber in einem ſehr kalten Winter manchmahl erfrieren, muß man zugleich auch etwas **Winterzwiebeln** ſäen, weil dieſe ſelbſt bey dem ſtärkſten Froſt, wenn jene Zipollen erfrieren, gut bleiben. Sie haben inzwiſchen einen ſtärkern Geſchmack, als die Zipollen, welches auch die wahre Urſache iſt, warum ſie nicht ſo ſehr geachtet werden, als dieſe.

§. 2.

In d. M. kan noch Spinad zu **Winterſpinad** geſäet werden. (S. Jul. §. 5.) Der mit ſtachlichten Saamen iſt dauerhafter, als der rundblättrige, und wird dieſem alſo, weil er den Winter beſſer aushalten kan, zur Winterausſaat meiſtens vorgezogen. Man hat von ihm zwey oder drey in Anſehung der Größe der Blätter verſchiedene Sorten, unter denen die Sorte, welche in England Burdock-Spinad, (d. i. Kletten-ſpinad,) genannt wird, die größten Blätter bekömmt, am vortheilhafteſten iſt.

§. 3.

Etwa um den 10ten oder 12ten d. M. muß zu Winterkopfkohl **früher weißer Batterſea**, oder **Yorkſhire Kohl** geſäet werden. Wenn er früher geſäet wird, pflegt er nach einem weichen Winter im folgenden Frühjahr in Saamen zu gehen. Und wenn er ſpäter geſäet wird, pflegen die Pflanzen vor dem Winter

Winter nicht ſtark genug zu werden, die Kälte aus- halten zu können; gleichwie ſie dann auch, wenn ſie auch glücklich durch den Winter kommen, nicht ſo früh ſchließen, als die auf die zuvor beſtimmte Zeit geſäe- ten Pflanzen.

§. 4.

Um den 21ten oder 23ten d. M. muß zu dem **Winterblumenkohl**, welcher theils unter Glasglocken, theils an einer gegen Süden liegenden Mauer ohne Bedeckung durch den Winter gebracht werden ſoll; desgl. etwa den 26ten d. M. zu einer zweyten Pflanzung, welche unter Miſtbeetfenſtern durchwintert werden ſoll, der Saame geſäet werden. Von jener erſten Ausſaat gehen, wenn ein weicher Winter erfolgt, nachher im Frühjahr oft viel Pflanzen in Saamen (*), und nur vier bis funf Tage früher oder ſpäter geſäet, macht bey dem Blu- menkohl einen großen Unterſcheid. Wenn man alſo keine zweyte Ausſaat gemacht hat, und die gemachte eine Ausſaat ſchlägt fehl, ſo iſt alle Hofnung zu frü- hen Blumenkohl auf einmahl verlohren. Außerdem wird der von dieſer zweyten Ausſaat dann zeitig, wenn der von der erſten Ausſaat zu Ende gehet; und man hat alſo, wenn zwey Ausſaaten gemacht ſind, nachher ungleich länger Blumenkohl, beſonders wenn zu der zweyten Ausſaat Saamen von der ſpäten Sorte ge- nommen iſt.

§. 5.

In der lezten Hälfte d. M. muß zu **Winterſa- lad**,

(*) Die Pflanzen bekommen dann zwar allezeit erſt ihre ſoge- nannte Blume; dieſe theilet ſich aber, wenn ſie kaum die Größe einer Haſelnuß hat, und treibt ſogleich in die Blüte. In der Engl. Gärtnerſprache ſagt man: die früheſten Pflan- zen ſind geneigt to button d. i. in Saamen zu ſchießen, wenn ſie kaum die Größe eines runden Knopfs erlanget haben.

lad, brauner Holländiſcher und gemeiner Kopfſalad geſäet werden, wovon ein Theil nachher, um davon aufs Frühjahr früh Kopfſalad zu haben, unter Miſtbeetfenſter; ein Theil aber auf warm liegende Beete verpflanzt wird, auf denen er, wenn der Winter nicht zu hart iſt, auch ohne Bedeckung ganz gut durch den Winter zu kommen pflegt. — Auch muß gegen das Ende d. M. zu eben dieſem Zweck **Sommerendivien**, und **Schleſiſcher Salad** geſäet, und nachher auf warmen Beeten an Mauern, Planken oder Rohrwänden durch den Winter gebracht werden, wo er in einem gelinden Winter ohne Bedeckung durch zu kommen pflegt; wiewohl es, weil er in einem harten Winter auch ſelbſt an ſolchen warmen Stellen wohl erfrieret, nicht übel iſt, einen Theil davon unter Miſtbeetfenſter zu pflanzen. — Im folgenden Frühjahr läßet man denn von jenen auf warmen Beeten durch den Winter gebrachten Pflanzen einen Theil ohnverpflanzt ſtehen, wovon man denn noch früher Köpfe bekömmt, als von denen, ſo von ihnen, oder von Miſtbeeten verpflanzt ſind. Nur darf man ſie dann nicht zu dicht bey einander, oder nicht zu nahe an der Mauer ſtehen laſſen, weil ſie dicht an Mauern, Planken oder Rohrwänden zu frech wachſen.

§. 6.

Bey feuchter Witterung muß in d. M. abermahl (S. Jul. §. 8.) **Winterendivien**; desgl. auch **Stauden=Sellerie** zum Bleichen verpflanzt, und nach der Verpflanzung, damit ſich die Erde an ihre Wurzeln gut anſchließe, gehörig begoßen; auch müſſen ſie bey trockner Witterung ſo lange, bis ſie völlig angeſchlagen ſind, feucht erhalten werden.

§. 7.

Um noch im Herbſt **Kopfſalad** zu haben, muß in d. M. noch ein Theil von dem (nach **Jun.** §. 14.) im

Junius

Junius (*) geſäeten, und zwar, (damit er gegen den ihm nachtheiligen, oft früh im October einfallenden Froſt geſichert ſey,) in eine warme Lage verpflanzt, und, bis er angeſchlagen iſt, begoßen werden.

§. 8.

Gegen das Ende d. M. müſſen ſchon verſchiedene Sämereyen, welche lange in der Erde zu liegen pflegen, und, im Frühjahr geſäet, oft fehlſchlagen, geſäet werden, z. E. **Gartenkörbel, Angelik, Liebſtöckel, Löffelkraut, gemeiner Fenchel, Smyrnenkraut, Spaniſcher Körbel, Rapunzel,** u. d. gl. welche, um dieſe Jahrszeit geſäet, allzeit beſſer gerathen, als wenn ſie erſt im Frühjahr geſäet werden.

§. 9.

Die im vor. M. (nach **Jul.** §. 5.) zum **Küchen**gebrauch aufs künftige Frühjahr geſäeten **weißen Kohlpflanzen** müſſen in d. M. mit Fleiß vom Unkraut gereinigt, und wenn ſie zu dicht ſtehen, um ihnen den gehörigen Raum zu verſchaffen, verzogen, und die ausgezogenen auf ein anderes Beet verpflanzt werden.

§. 10.

Damit ſich die Gewürzkräuter, als **Lavendel, Rosmarin, Winterſaturey, Yſop** u. d. gl. vor dem Winter erſt recht wieder beſtauden können, müſſen ihnen, weil ſie nun meiſt abgeblühet haben, die Blütenſtengel in d. M. abgeſchnitten werden; aber nicht bey ſehr trockner Witterung, weil ſie ſonſt, zumahl wenn ſie zu tief abgeſchnitten werden, und die Dürre von ohngefähr lange anhält, leicht ausgehen.

§. 11.

(*) Nach der Urſchrift aus einem Schreibfehler: **im vorigen Monath.**

§. 11.

Zipollen, Knoblauch, Rocambole und Schalotten, müſſen in d. M. wenn ihre Schloten welk werden, und umfallen, aufgenommen; zuvor aber, ehe man ſie zum Gebrauch auf den Winter weglegt, zum Abtrocknen auf einer luftigen Stelle dünn ausgebreitet werden. (S. Jul. §. 14.)

§. 12.

In d. M. muß abermahl ſolcher **Staudenſellerie**, welcher groß genug dazu iſt, angehäuft werden; jedoch ſo, daß das Herz nicht mit unter die Erde komme, weil ſolches eine Fäulniß veranlaßen würde. (Jul. §. 8. und 15.)

§. 13.

Auch muß abermahl voll ausgewachſener **Winterendivien** zum Bleichen, — doch nur dann, wenn er völlig trocken iſt, weil er ſonſt faulen würde, — gebunden, oder mit Brettern oder Dachziegeln belegt werden. (Jul. §. 16.)

§. 14.

Die im vorigen Frühjahr (nach Febr. §. 11. Merz §. 25. Apr. §. 9.) aus Nebenſchoßen neu angelegten **Artiſchocken**, pflegen in d. M. den Anfang zu machen, Köpfe zu treiben; da denn nicht nur alle zur Seite der Stengel hervortreibende kleine Nebenköpfe, welche die Hauptfrucht ſchwächen, und ihr die Nahrung entziehen, abgeſchnitten, ſondern auch alles Unkraut, oder andere etwa neben ihnen ſtehende groß wachſende Pflanzen zwiſchen ihnen weggeſchaffet werden müſſen.

§. 15.

Die von der im Junius (nach Jun. §. 10.) vom

Broc-

Broccoli gemachten, und im Julius nicht erſt vorläufig verſetzten zweyten Ausſaat, gezogenen Pflanzen, müſſen in d. M. und zwar ſogleich förmlich in $2\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernte Reihen, $1\frac{1}{2}$ Fuß weit verpflanzt, und ſo lange bis ſie angeſchlagen, mit Fleiß begoßen werden.

§. 16.

Man kan in d. M. noch einmahl **Savoye** und **Wirſing**, (S. May §. 27.) um ſolche noch im Frühjahr zu haben, verpflanzen. Sie pflegen zwar, ſo ſpät gepflanzt, wenn ein harter Winter erfolgt, weder ſonderlich groß zu werden, noch recht gut zu ſchließen. Wenn aber der Winter gelind iſt, gerathen ſie oft noch ſehr gut, und ſind dann noch ſpät im Frühjahr brauchbar.

§. 17.

Die **Melonen** müſſen in d. M. gegen zu vielen Regen geſichert werden, (S. May §. 15.) weil ſie ſonſt oft, ehe ihre Früchte reif ſind, zu Ende gehen. Beſonders iſt dis bey der Cantalup-Melone, und andern vorzüglichen Sorten, weil ſolche die Näße überhaupt nicht gut vertragen können, zu beobachten. Wenn dieſe nach der gemeinen Methode gezogen werden, ſo pflegen die Pflanzen meiſtens abzuſterben, ehe ihre Früchte zur Reife gelanget, und dann noch nichts werth ſind.

§. 18.

Die (nach May §. 29.) zum Einmachen gepflanzten **Gurken** werden dazu in d. M. zeitig. Sie müſſen alſo, weil ſie dazu in kurzer Zeit zu groß werden, wöchentlich zwey bis dreymahl durchgeſucht, und die zum Einmachen brauchbaren abgeleſen werden. Bey anhaltender Dürre müſſen ſie auch oft begoßen werden, weil ſie dann reichlicher anzuſetzen pflegen.

§. 19.

Die im vorigen Frühjahr (nach **Merz** §. 19.) neu angelegten **Spargelbeete** müſſen in d. M. abermahl mit Fleiß vom Unkraut gereinigt werden, weil die Stöcke um dieſe Jahrszeit neue Augen ſetzen, die denn, wenn ſie nicht vom Unkraut oder andern Pflanzen gedränget werden, viel ſtärker zu werden pflegen, als wenn ſie vom Unkraut leiden.

§. 20.

Paſtinacken, Porre, Bete, rothe Rüben, Kopfkohl, und andere zum künftigen Wintervorrath vorhandene Gewächſe, müſſen beſtändig vom Unkraut rein gehalten werden. Denn, wenn man ſolches ungeſtöhrt fortwachſen läßet, gereicht es den Pflanzen nicht nur zum großen Nachtheil, ſondern ſaamet ſich auch um dieſe Jahrszeit dergeſtalt aus, daß der ganze Garten davon überzogen wird, und daß es hernach in vielen Jahren nicht erſt wieder vertilget werden kan.

§. 21.

Auch müſſen die **Miſthügel** in d. M. abermahl vom Unkraut gereinigt werden, beſonders von wilder Melde und Nachtſchatten (*), welche in d. M. faſt überall auf ihnen anzutreffen ſind. Denn wenn man ſolche erſt reifen Saamen gewinnen, und ſich beſaamen läßt, ſo kömmt ihr ausgefallener Saamen nachher mit dem Miſt in den Garten, und der ganze Gartengrund wird dann voll von Unkraut. Sie müſſen alſo bey Zeiten ausgezogen, und entweder, um zu verfaulen, in einiger Entfernung vom Garten oder vom Miſthügel auf einen Haufen geworfen, oder ſie müſſen getrocknet, und verbrannt werden. Denn, wenn man ſie nur, wie einige thun, umhauet, und dann auf dem Miſthügel liegen

(*) S. Jun. §. 27.

liegen läßet, ſo wird ihr Saame noch während der Zeit, da ſie da liegen, reif; und dann iſt es eben ſo ſchlimm, als wenn man ſie hätte ſtehen, und ihren Saamen auf dem Stamm reif werden laſſen.

§. 22.

Man kan in d. M. wenn es im Frühjahr verſäumet iſt, Salbey, Rosmarin, Stöchaskraut, Lavendel, Maſtichkraut, und andere wohlriechende Kräuter durch Zertheilung der alten Stöcke vermehren. Sie haben aber nun nicht mehr Zeit genug, ſich noch vor dem Winter ſo ſtark zu beſtauden, daß ſie dem Froſt ſo gut, als diejenigen welche (nach Merz §. 12. und Apr. §. 7.) ſchon im Frühjahr umgelegt und zertheilet ſind, wiederſtehen könnten; und müſſen alſo in dieſem Fall, wenn ein harter Winter erfolgen ſollte, gegen den Froſt bedecket werden.

§. 23.

Die Kräuter, aus welchen man gebrannte Waſſer abziehen, oder welche man zum Wintergebrauch trocknen will, müſſen in d. M. während der Blüte abgeſchnitten werden. Zu dem lezten Behuef müſſen ſie allezeit trocken abgeſchnitten, und an einem trocknen ſchattigen Ort aufgehangen werden. Denn wenn man ſie in der Sonne trocknet, ſchrumpfen ſie ein, und werden ſchwarz, und ſind dann nichts werth.

§. 24.

Kreße, Schnittkohl, Rüben, Radis, gelber Senf, und andere kleine Saladkräuter müſſen, damit es, weil ſie um dieſe Jahrszeit zum Salad bald zu groß werden, nicht daran fehle, in d. M. wöchentlich einmahl geſäet werden.

§. 19.

Die im vorigen Frühjahr (nach **Merz** §. 19.) neu angelegten **Spargelbeete** müſſen in d. M. abermahl mit Fleiß vom Unkraut gereinigt werden, weil die Stöcke um dieſe Jahrszeit neue Augen ſetzen, die denn, wenn ſie nicht vom Unkraut oder andern Pflanzen gedränget werden, viel ſtärker zu werden pflegen, als wenn ſie vom Unkraut leiden.

§. 20.

Paſtinacken, Porre, Bete, rothe Rüben, Kopfkohl, und andere zum künftigen Wintervorrath vorhandene Gewächſe, müſſen beſtändig vom Unkraut rein gehalten werden. Denn, wenn man ſolches ungeſtöhrt fortwachſen läßet, gereicht es den Pflanzen nicht nur zum großen Nachtheil, ſondern ſaamet ſich auch um dieſe Jahrszeit dergeſtalt aus, daß der ganze Garten davon überzogen wird, und daß es hernach in vielen Jahren nicht erſt wieder vertilget werden kan.

§. 21.

Auch müſſen die **Miſthügel** in d. M. abermahl vom Unkraut gereinigt werden, beſonders von wilder Melde und Nachtſchatten (*), welche in d. M. faſt überall auf ihnen anzutreffen ſind. Denn wenn man ſolche erſt reifen Saamen gewinnen, und ſich beſaamen läßt, ſo kömmt ihr ausgefallener Saamen nachher mit dem Miſt in den Garten, und der ganze Gartengrund wird dann voll von Unkraut. Sie müſſen alſo bey Zeiten ausgezogen, und entweder, um zu verfaulen, in einiger Entfernung vom Garten oder vom Miſthügel auf einen Haufen geworſen, oder ſie müſſen getrocknet, und verbrannt werden. Denn, wenn man ſie nur, wie einige thun, umhauet, und dann auf dem Miſthügel liegen

(*) S. Jun. §. 27.

liegen läßet, ſo wird ihr Saame noch während der Zeit, da ſie da liegen, reif; und dann iſt es eben ſo ſchlimm, als wenn man ſie hätte ſtehen, und ihren Saamen auf dem Stamm reif werden laſſen.

§. 22.

Man kan in d. M. wenn es im Frühjahr verſäumet iſt, Salbey, Rosmarin, Stöchaskraut, Lavendel, Maſtichkraut, und andere wohlriechende Kräuter durch Zertheilung der alten Stöcke vermehren. Sie haben aber nun nicht mehr Zeit genug, ſich noch vor dem Winter ſo ſtark zu beſtauden, daß ſie dem Froſt ſo gut, als diejenigen welche (nach Merz §. 12. und Apr. §. 7.) ſchon im Frühjahr umgelegt und zertheilet ſind, wiederſtehen könnten; und müſſen alſo in dieſem Fall, wenn ein harter Winter erfolgen ſollte, gegen den Froſt bedecket werden.

§. 23.

Die Kräuter, aus welchen man gebrannte Waſſer abziehen, oder welche man zum Wintergebrauch trocknen will, müſſen in d. M. während der Blüte abgeſchnitten werden. Zu dem lezten Behuef müſſen ſie allezeit trocken abgeſchnitten, und an einem trocknen ſchattigen Ort aufgehangen werden. Denn wenn man ſie in der Sonne trocknet, ſchrumpfen ſie ein, und werden ſchwarz, und ſind dann nichts werth.

§. 24.

Kreße, Schnittkohl, Rüben, Radis, gelber Senf, und andere kleine Saladkräuter müſſen, damit es, weil ſie um dieſe Jahrszeit zum Salad bald zu groß werden, nicht daran fehle, in d. M. wöchentlich einmahl geſäet werden.

Stoß bekommen, ſo werden ſie ein ganzes Jahr zu früh in die Tracht getrieben.

§. 32.

Die Ananas, welche im künftigen Jahr in Töpfen zur Tracht kommen ſollen, müſſen, (wenn es nicht ſchon im Julius geſchehen iſt,) ſpäteſtens in d. M. in die Töpfe gekippet werden, in denen ſie bleiben ſollen. Denn, wenn man ſie ſpäter durch das Umſetzen im Wachsthum ſtöhret, ſo haben ſie vor dem Winter nicht Zeit genug mehr, ſich hinreichend zu bewurzeln. Und nachher, wenn ſie ſchon würklich eine Frucht zeigen, dürfen ſie gar nicht mehr verpflanzt werden, weil ſolche ſonſt theils in ihrer Reife aufgehalten werden, theils aber auch zu klein bleiben würde. Die Ananas aber, welche im Herbſt aus den Töpfen in Lohe gepflanzt werden ſollen (*), dürfen jezt gar nicht gereget werden. (S. Sept. §. 27.)

§. 33.

Küchengarten-Producte im Auguſt.

Winterkopfkohl, früher weißer Sommerkohl, Vitsbohnen, verſchiedene Sorten Erbſen, Artiſchocken, Bohnen, Carotten und Möhren, verſchiedene Sorten Kopfſalad, Azoriſcher Fenchel, Sellerie, Rüben, Gurken, Melonen, Zipollen, Portulac, allerley kleine Saladkräuter, ſchon etwas Sommerblumenkohl, Winterendivien, Sauerampfer, Melißе, Pimpinell, Ringelblumen, gemeine Bete, Spinad,

(*) In den ältern Ausgaben des Lexicons handelt **Miller** im Artikel *Stove* von der Erziehung der Ananas in Lohe, in welcher ſie, ohne weiter in Töpfen gehalten zu werden, zur Tracht kommen. In der neueſten Ausgabe hat er die Anweiſung dazu weggelaſſen, weil er ſie vermuthlich nicht vortheilhaft befunden.

Spinad, Cartoffeln, Champignons, Pomum Amoris, Baſilik, Thymian, Saturey, Majoran, Scharley, Krauſemünze, Salbey, Rosmarin, Lavendel, Yſop, Spaniſcher Pfeffer und Gurken zum Einmachen, Peterſilienwurzeln, gemeiner Fenchel, Dill, Sproßen von Winterkohlſtrünken, Schweizerbete, Kichern, Radis, Scorzonerwurzeln, Meerrettig, Blüten von Indianiſcher Kreße zum Salad, und ihre Saamenkörner zum Einmachen, gemeine Gartenkürbiße, Flaſchenkürbiße, Paſtinacken u. d. gl. Auch ſtets blühende Erdbeeren, und in Glashäuſern Ananas.

September.

§. 1.

Um die Mitte d. M. muß der (nach Aug. §. 4.) im vor. M. geſäete **Winterblumenkohl** vorläufig verpflanzt werden; und zwar entweder auf alte Gurken- oder Melonenbeete, weil die Pflanzen, wenn ſie auf ſolche Beete verſetzt werden, in welchen kein Miſt iſt, von Würmern in die Erde gezogen zu werden pflegen; oder, wenn die Witterung ſchon kalt, und die Pflanzen noch weit zurück ſeyn ſollten, auf ein für ſie zu machendes nur ganz geringes Miſtbeet, welches ſie bald vorwärts zu bringen pflegt. Die Weite, in welcher ſie jezt verſetzt werden müſſen, iſt etwa 2 Zoll, in 3 Zoll weit von einander entfernte Reihen. Und dieſe Weite iſt für ſie bis zum Ende des October, da ſie (nach Oct. §. 7.) abermahl aufgenommen, und entweder nur erſt in das ihnen beſtimmte Winterquartier, oder ſchon förmlich unter Glasglocken verpflanzt werden, hinreichend.

§. 2.

Gegen die Mitte d. M. muß derjenige **Sommerendivien, Schleſiſche und braune Holländiſche Kopfſalad** geſäet werden, welchen man unter Miſtbeetfenſtern oder Glocken durchwintern, und bey ſtarken Froſt mit Matten und Stroh bedecken will. Wenn denn der (nach **Aug.** §. 5.) auf warm gelegenen Beeten ohne Bedeckung zu durchwinternde erfrieren ſollte, pflegt doch dieſer gut zu bleiben. Wenn ſolcher aber gleichfalls glücklich durchkömmt, ſo folgt dieſer nachher auf ihn, und auf dieſe Weiſe hat man nachher deſto länger Salad.

§. 3.

An die (nach **Jun.** §. 22.) im Junius verpflanzten **Cardonen** muß in d. M. (jedoch nur bey trockner Witterung,) Erde angehäufet werden. Zuvor aber müſſen ihre Blätter mit geſponnenen Heu mit Fleiß zuſammengebunden, und die Erde dann etwa 1½ Fuß hoch an jede Pflanze angehäufet werden. Inwendig in die Pflanzen darf aber keine Erde fallen.

§. 4.

In d. M. können **Champignonbeete** gemacht werden. Man nimmt dazu ſolchen Miſt, welcher ſchon drey bis vier Wochen auf der Miſtſtätte gelegen, und alſo ſeine ſtärkſte Hitze verlohren hat; nicht aber auf die Art, wie es zu Miſtbeeten üblich iſt, daß er in Hitze hätte gerathen können, zuſammen geſchlagen geweſen iſt. Denn, wenn er irgend ſehr heiß iſt, ſo ſchlägt die Champignonbrut in ihm nicht ſo gut an, als in ſolchem Miſt, welcher nicht ſo ſehr in Hitze gebracht iſt. Und aus dieſer Urſach ziehen auch viele dazu den Miſt von Hengſten (*) dem von andern Thieren vor. —

Ehe

(*) The dung of ſtone horſes. „Der Platz, (welcher zur „Ziehung

Ehe die junge Brut in die Beete eingelegt wird, muß ſie zuvor an einen ſchattigen Ort gelegt werden, um erſt recht trocken zu werden.

§. 5.

Die (nach Aug. §. 2. 27.) im Auguſt geſäeten **Rüben** und **Winterſpinad** müſſen in d. M. da wo ſie zu dicht ſtehen, mit der Hacke verdünnet; und das Unkraut zugleich, (aber damit es ſich nicht aufs neue wieder einwurzele, und nicht neue Arbeit mache, bey trockner Witterung,) umgehacket werden. Auch müſſen die im Auguſt geſäeten **Zipollen**, **Wintercarotten**, **Winterblumenkohl**, **Winterkopfkohl**, und zum Küchengebrauch aufs Frühjahr geſäeten **weißen Kohlpflanzen** vom Unkraut gereinigt werden. Denn, wenn man es ungeſtöhrt fortwachſen läſſet, ſo überziehet es die Pflanzen ſehr bald, und verdirbet dieſelben.

§. 6.

So wie der **Stäuden-Sellerie** in d. M. nach und nach weiter in die Höhe wächſet, muß er — nur aber bey trockner Witterung, — immer weiter angehäufet werden; nur darf inwendig in die Pflanzen keine Erde

„Ziehung der Champignons abgeſteckt iſt,) wird mit alten „kurzen Pferdemiſt ausgefüllet, und man ſammlet die Roßäpfel und den kurzen Dreck ſorgfältig bey Ausmiſtung der „Ställe. Man hält dazu den **Miſt von Stuten** beſſer „u. ſ. w. **Hausvat. Th. 3. S. 748.** Ich ſollte denken, es ſey einerley, ob es Miſt von Stuten, oder Hengſten ſey. Und gewiß haben beyde Schriftſteller eben ſo gedacht. Denn ſie behaupten nicht gerade zu, der eine, oder der andere ſey beſſer, ſondern erzählen nur, ohne zu entſcheiden. Inzwiſchen kan ſchon daraus abgenommen werden, daß jeder Pferdemiſt gleich gut ſey, weil ſich die Erzählungen wiederſprechen.

de fallen, weil ſie ſonſt nicht weiter in die Höhe wachſen können, auch ſehr leicht davon in Fäulniß gehen.

§. 7.

Die meiſten perennirenden wohlriechenden Kräuter, als **Rosmarin**, **Lavendel**, **Stöchaskraut**, u. d. gl. können in der Mitte d. M. mit Sicherheit verpflanzt werden, (*) weil ſie ſich vor dem Froſt noch genugſam wieder einwurzeln können. Nur muß es bey feuchter Witterung geſchehen.

§. 8.

Man muß in d. M. fortfahren **kleine Saladkräuter**, als Radis, Rüben, Kreße, gelben Senf, Körbel und d. gl. zu ſäen. So wie aber die Witterung nach und nach kälter wird, müſſen ſie auch nach und nach in eine immer wärmere Lage geſäet werden, weil ſonſt die Nachtfröſte das Erdreich in die Höhe heben, und ihre Wurzeln aus der Erde herausfrieren, wovon ſie verderben.

§. 9.

Die in d. M. reifwerdenden **Sämereyen** müſſen zu rechter Zeit aufgenommen; um recht trocken zu werden, auf Matten oder Tüchern ausgebreitet; dann aus ihren Hülſen ausgeſchlagen; und bis zur folgenden Säezeit weggehangen werden.

§. 10.

(*) Die Rede iſt hier von den jungen Pflanzen derſelben, welche in dieſem Jahr (nach **Merz** §. 12. **Apr.** §. 7. **May** §. 22. und **Jun.** §. 4) theils durch Zertheilung der alten Stöcke, theils aus abgeſchnittenen Zweigen gezogen ſind, und nun aus der Pflanzſchule erſt förmlich verpflanzt werden; wie z. E. aus dem Artikel **Rosmarin** §. 2. zu ſehen iſt. Wer dieſes nicht bemerkt, muß glauben, der obige §. widerſpreche dem, was **Aug.** §. 22. geſagt iſt.

§. 10.

Die (nach Jul. §. 5.) im Jul. zum Frühjahrsgemüſe geſäeten **weiſſen Kohlpflanzen** mögen in d. M. und zwar bey feuchter Witterung, auf die Stelle gepflanzt werden, wo ſie bis zum künftigen Frühjahrsgebrauch ſtehen bleiben ſollen.

§. 11.

Der (nach Aug. §. 3.) im Auguſt geſäete **Winkopfkohl** muß in d. M. bey feuchter Witterung vorläufig verſeẓt werden, damit die Pflanzen zur förmlichen Verpflanzung zuvor ſtark genug werden mögen. (S. Oct. § 8.)

§. 12.

Von dem (nach Jul. §. 28.) zulezt geſäeten **Winterendivien** muß in d. M. bey feuchter Witterung ein Theil an warme Mauern, Planken oder Rohrwände verpflanzt werden, um daſelbſt bis in den Februarius, (um dann gebleicht werden zu können,) ſtehen zu bleiben.

§. 13.

In d. M. muß abermahl voll ausgewachſener **Winterendivien** bey trockner Witterung zum Bleichen gebunden werden. Er pflegt aber auch eben ſo gut gelb zu werden, wenn man ihn mit Dachziegeln oder Brettern belegt. (Aug. §. 13.)

§. 14.

Der **ſpäte Sommerblumenkohl**, (S. May §. 8.) welcher im October bräuchbare Köpfe zu haben pflegt, muß in d. M. bey trockner Witterung begoſſen werden; ſonſt pflegt er, beſonders im trocknen Boden, nur kleine Köpfe zu bekommen. (S. Oct. §. 12.)

§. 15.

§. 15.

Weil das Unkraut um dieſe Jahrszeit gemeiniglich häufig wächſet, ſo muß das ſpäte Pflanzenwerk in d. M. davon gereinigt werden, weil es, wenn es nicht noch vor den gewöhnlichen Herbſtregen weggeſchaffet wird, nachher ſchwer zu tilgen iſt.

§. 16.

Gegen das Ende d. M. müßen die zu Winterſalad ausgeſäeten Saladſorten auf warm liegende Beete verpflanzt werden, auf welchen ſie im folgenden Frühjahr früh Köpfe geben ſollen. Sie können jezt aber nur ganz dicht zuſammen gepflanzt werden, weil, wenn ſie glücklich durch den Winter kommen, die überflüßigen im Frühjahr auf ein freygelegenes Stück Land verpflanzt werden können; wo ſie, ob ſie dann gleich vierzehen Tage bis drey Wochen ſpäter ſchließen, gleichwohl größere Köpfe bekommen, als die ſtehend bleibenden (*); und man auf dieſe Weiſe dann ſo viel länger Kopfſalad hat. (S. Aug. §. 5.)

§. 17.

Zu Ende d. M. muß der Spargel, wenn die Stengel gelb zu werden anfangen, über der Erde abgeſchnitten; die Beete vom Unkraut gereinigt; das Unkraut

(*) Nach Salad §. 3. bekömmt verpflanzter Salad nicht ſo große Köpfe, als unverpflanzt ſtehend bleibender. Man ſollte alſo gedenken, der im Frühjahr zum andernmahl verpflanzte Salad würde auch nicht ſo große Köpfe bekommen, als der, welcher dann nicht weiter verpflanzt wird. Die Urſach aber, warum er in dem Fall, wovon oben die Rede iſt, größere Köpfe bekömmt, iſt dieſe, weil er auf ein freyes Beet geſetzt wird, wo er nicht ſo ſtark treibt, als wenn er auf einem warm liegenden Beet ſtehen bliebe. Je langſamer er wächſet, deſto größer und feſter werden die Köpfe.

kraut in die Zwiſchenwege eingegraben; und etwas Erde aus den Wegen, um den Beeten neue Erde zu geben, auf ſolche geworfen werden. Wenn aber der Spargel einer neuen Düngung bedarf, muß, nachdem die Beete vom Unkraut gereinigt ſind, zuvor verrotteter Miſt aus alten Gurken- oder Melonenbeeten auf ſie gebracht, und dieſer mit Erde aus den Wegen bedeckt werden.

§. 18.

Wenn um dieſe Jahrszeit anhaltende Regenwitterung ſeyn ſollte, müſſen die Winterblumenkohlpflanzen gegen denſelben geſchützt werden, weil ſonſt ihre Stengel ſchwarz werden, und deren äußere Haut in kurzer Zeit verdirbet (*).

§. 19.

Ein großer Theil des mit Sommergewächſen beſtellet geweſenen Gartenlandes liegt jezt ſchon ledig. Die leeren Beete müſſen alſo bey trockner Witterung mit der Hacke umgeſcharret, und vom Unkraut gereinigt werden; damit ſie bis dahin, da ſie entweder anderweit beſtellet, oder zu künftigen Frühjahrspflanzungen im Herbſt rigolet und in Furchen geſchlagen (†) werden, nett und rein ſeyn mögen. Denn wenn man das auf ledigen Beeten wachſende Unkraut ſich auch gleich nicht ausſaamen läßet, ſo ſauget es doch den Boden aus.

§. 20.

Am Ende d. M. müſſen auf warm liegende Beete ſchon frühe Bohnen, und frühe Erbſen gepflanzt werden. Unter den Bohnen ſind die Mazagan-Bohnen

(*) In der Engl. Gärtnerſprache werden die Pflanzen dann *black ſhanked* genannt.

(†) S. Nov. §. 9. Dec. §. 3. Jan. §. 1.

nen dazu die beſten, welche, wenn ſie glücklich durch den Winter kommen, im künftigen Frühjahr früh Schoten zu geben pflegen.

§. 21.

In d. M. muß von dem (nach Apr. §. 26.) zulezt geſäeten, und bisher (nach Jul. §. 21.) vorläufig verpflanzt geſtandenen Staudenſellerie die lezte Pflanzung in Gräben gemacht werden. Man muß ihn aber jezt allezeit in einen trocknern Boden pflanzen, als vorher; weil er, da er bis gegen das Frühjahr da ſtehen bleiben ſoll, in einem ſehr feuchten Boden in Fäulniß zu gerathen pflegt.

§. 22.

Die lezte Ausſaat des Broccoli (S. Jul. §. 27.) muß in d. M. gleich förmlich verpflanzt werden, damit er noch vorher, ehe er einen Stoß vom Froſt bekommen könnte, ſtark genug werden möge.

§. 23.

An den bereits vorher verpflanzten Broccoli (S. Aug. §. 15.) muß in d. M. um ihn gegen den Froſt zu ſtärken, Erde angehäufet werden.

§. 24.

Man kan in d. M. auf warm liegende Beete auch ſchon frühe Carotten ſäen, welche, wenn ſie glücklich durch den Winter kommen, im Frühjahr ſehr früh, und wohl vier bis ſechs Wochen früher, als die, welche man erſt nach dem Winter ſäet, eßbar zu werden pflegen.

§. 25.

Gegen das Ende d. M. müſſen die (nach Merz §. 37.) für Schaafe, Roth Wildprett in Thiergärten, und anderes Vieh auf den Acker geſäeten Möhren

auf-

aufgenommen, und nach Haus geſchaffet werden, um ſie in demſelben im Winter zu erhalten. Sie müſſen dann aber erſt vier bis fünf Tage liegen, um abzutrocknen, und alsdenn an einem recht trocknen Ort ordentlich auf einander gepacket; jedoch, damit ſie nicht in Fäulniß gerathen, trockner Sand zwiſchen ſie gelegt; und bey ſtarker Froſtwitterung, damit ſie nicht erfrieren, mit Stroh oder trocknen Farrnkraut bedeckt werden; da ſie denn faſt für alles Vieh, beſonders aber für Schaafe und Pferde, eine vortrefliche Winterfütterung abgeben.

§. 26.

Gegen das Ende d. M. wenn dann feuchte Witterung iſt, können **Erdbeeren** umgelegt werden. Sonſt aber iſt es beßer, ſolches bis zu Anfang des künftigen Monaths zu verſchieben.

§. 27.

Wenn die Lohbeete, in welchen die Ananas-Töpfe in Treibkäſten ſtehen, ihre Hitze verlohren haben ſollten, müſſen ſie, um die Wärme zu erneuern, erfriſchet, die Lohe mit einer Forke aufgerühret, und etwas friſche Lohe hinzugethan werden. Und wenn die Nächte kalt seyn ſollten, müſſen die Fenſter ſorgfältig bedecket werden, damit die Ananas unverrückt im Wachsthum bleiben. Wenn die Witterung nicht gar zu kalt wird, ſo iſts beſſer, diejenigen, welche den Winter über in einem trocknen Glashaus (*) ſtehen ſollen, bis in die Mitte oder zum Ende des October im Treibkaſten zu laſſen, als ſie zu früh in daſſelbe zu bringen. Denn ſobald ſie in daſſelbe gebracht ſind, muß ſchon jede Nacht eingeheitzet werden. Dadurch aber wird die Erde in den Töpfen ſo ſehr ausgetrocknet, daß ſie ſehr oft begoßen werden müſſen, welches ihnen doch

(*) S. Ananas §. 10.

um dieſe Jahrszeit nicht dienlich iſt. Diejenigen aber, welche in ein Lohglashaus in Lohe geſetzt werden ſollen, müſſen ſchon gegen das Ende d. M. in daſſelbe geſetzt werden; da denn aber die Lohe zuvor erfriſchet werden muß, damit ſie den ganzen Winter hindurch ihre Wärme behalte.

§. 28.

Die Ananas, welche zur künftigen Jahrstracht aus den Töpfen herausgenommen, und unmittelbar in Lohe gepflanzt werden ſollen, (S. Aug. §. 32.) müſſen in d. M. aus ihren Töpfen ausgekippet, und ins Lohglashaus dahin gepflanzt werden, wo ſie zur Tracht kommen ſollen, damit ſie noch vor dem Winter gute Wurzeln treiben. Denn darauf kömmt es an, wenn ſie große Früchte bekommen ſollen.

§. 29.

Küchengarten-Producte im September.

Allerhand Kopfkohl, Carotten, Möhren, Artiſchocken, Paſtinacken, Cartoffeln, Schallotten, Zipollen, Porre, Knoblauch, Sellerie, Winterendivien, verſchiedene Sorten Kopfſalad, Scorzonerwurzeln, Haferwurzeln, Champignons, Gurken zum Einmachen, Melonen, Vitsbohnen, Roncevaler-Erbſen, Marrowfat-Erbſen, ſpät gepflanzte Bohnen, rothe Rüben, Herbſtrüben, Radis, Peterſilienwurzeln, ſchwarzer und weißer Winterrettig, Sproßen von den Strünken des weißen Winterkohls, und zu Suppen Körbel, Sauerampfer, Pomum Amoris, Flaſchenkürbis, Schildkürbis, Pimpinell, Cardonen, Schweizerbete, Peterſilie, Wintermajoran, auch Thymian, Baſilik, Majoran, Yſop, Winterſaturey, und allerley kleine Saladkräuter; auch auf Miſtbeeten Melonen, und in Glashäuſern Ananas.

October.

October.

§. 1.

Wenn es (nach Sept. §. 17.) im vor. M. noch nicht geſchehen ſeyn ſollte, ſo müſſen in d. M. auf den **Spargelbeeten** die nun gelb gewordenen Stengel über der Erde abgeſchnitten; das auf denſelben befindliche Unkraut mit einer Hacke losgeriſſen, und in die Zwiſchenwege eingegraben; die Wege umgegraben, und aus denſelben etwas Erde auf die Beete geworfen werden. Wenn aber der Spargel einer neuen Düngung bedarf, als welche ihm jährlich gegeben werden muß, ſo muß, nachdem die Beete zuvor vom Unkraut gereiniget worden, recht verfaulter Miſt über ihnen hergelegt, und auf dieſen aus den Wegen etwas Erde geworfen werden. Dann mag in jeden Weg eine Reihe zu Winterkopfkohl, oder zum Frühjahrsgemüſe gezogene **weiße Kohlpflanzen** gepflanzt werden, welche in denſelben ſelbſt in einem harten Winter, wenn alle andere auf ein ebenes Beet geſetzte Kohlpflanzen erfrieren, oft glücklich durchkommen; und, weil ſie ſchon im folgenden Merz, da die Spargelbeete aufs neue zurecht gemacht werden müſſen, wieder weggezogen werden (*), dem Spargel im geringſten nicht zum Nachtheil gereichen.

§. 2.

Bey trockner Witterung muß in d. M. mit Anhäufung der Erde an **Stauden-Sellerie** und **Cardonen**, um ſolche zu bleichen, fortgefahren werden. (S. Sept. §. 3. u. 6.)

(*) Um ſie nach dem Zweck, zu welchem ſie gezogen ſind, entweder zu Winterkopfkohl zu verpflanzen, oder als ein grünes Gemüſe zu eſſen.

§. 3.

Weil die Kälte in d. M. ſchon ſo zuzunehmen pflegt, daß der, nach der im vor. M. (nach Sept. §. 13.) gegebenen Anweiſung, zum Bleichen gebundene **Winterendivien**, wenigſtens bey würklich eintretenden Froſt, ſchon in d. M. leicht erfrieret, ſo muß nun ſchon ein Theil voll ausgewachſener Pflanzen aufgenommen, und zum Bleichen ſchräg in Furchen in Erde gelegt werden. (S. Nov. §. 7.) In einem gelinden Herbſt pflegt jedoch aufgebundener Winterendivien wohl bis in die Mitte des künft. M. gut zu bleiben.

§. 4.

In d. M. muß zu **Winterſalad** geſäeter braunner Holländiſcher, und gemeiner Kopfſalad, auch Sommerendivien, Schleſiſcher und Kaiſerſalad (S. Aug. §. 5.) auf warm liegende Beete, an Mauern, Planken oder Rohrwände, ins Winterquartier verpflanzt werden. Weil ſie aber, beſonders der Sommerendivien und Schleſiſche Salad, wenn ſie ohnbedeckt ſtehen, bey ſtarken Froſt leicht erfrieren, ſo muß auch etwas davon zugleich auf alte Miſtbeete verpflanzt werden, um ſie im Winter mit Fenſtern oder Matten bedecken zu können. Die Pflanzen aber, denen eine Bedeckung beſtimmet iſt, müſſen kleiner ſeyn, als die, welche ohnbedeckt bleiben ſollen, weil größere Pflanzen in einem gelinden Winter unter einer Bedeckung leicht zu ſtark treiben.

§. 5.

Die (nach Jul. §. 5. u. Aug. §. 1. 2.) am Ende des Jul. oder im Aug. geſäeten **Wintercarotten**, **Winterſpinad**, **Zipollen**, u. d. gl. müſſen in d. M. vom Unkraut gereiniget werden. Denn, wenn man es frey fortwachſen läßet, ſo überziehet es die Pflanzen, und verdirbet

verdirbet ſie, beſonders den Spinad, welcher alsdenn in Fäulniß zu gehen pflegt.

§. 6.

In d. M. müſſen abermahl (S. Sept. §. 20.) in einen trocknen Boden, und in eine warme Lage, **frühe Bohnen** und **frühe Erbſen**, und zwar zweymahl, einmahl im Anfang, und das andere mahl am Ende d. M. gepflanzt werden. Wenn dann die eine Pflanzung vor dem Winter zu groß wird, als daß ſie den Winter durch dauren könnte, ſo pflegt doch die andere einzuſchlagen.

§. 7.

Gegen das Ende d. M. müſſen die **Winterblumenkohlpflanzen** (S. Aug. §. 4. Sept. §. 1.) ins Winterquartier verpflanzt werden. Ein Theil aber kan, wenn man Glasglocken hat, unter ſolche, und dann unter jede Glocke zwey Pflanzen geſetzt werden. Wenn denn eine ausgehet, ſo iſt die andere hinreichend; und wenn ſie beyde durch den Winter kommen, kan die andere im Frühjahr wieder weggenommen, und anders wohin verpflanzt werden. Dieſe unter Glocken bekommen um vierzehen Tage, oder wohl noch früher Köpfe, als diejenigen, welche man jezt erſt in ein Winterquartier pflanzt, aus welchem ſie im Frühjahr noch einmahl wieder verpflanzt werden. Einem Theil kan man auch auf warm liegenden Beeten an Mauern, Planken oder Rohrwänden ein Winterquartier geben, wo ſie, wenn der Winter nicht gar zu ſtreng wird, gut durchzukommen pflegen. Diejenigen aber, die zur Hauptpflanzung beſtimmet ſind, müſſen, um ſie zur Sicherheit gegen harten Froſt bedecken zu können, auf alte Miſtbeete gepflanzt werden.

§. 8.

Die (nach Aug. §. 3.) im Auguſt geſäeten, und (nach Sept. §. 11.) im Sept. vorläufig verſetzten **weißen Winterkohlpflanzen**, beſonders von dem ſogenannten **frühen weißen Kohl**, müſſen in d. M. förmlich verpflanzt werden. Auf den Fall aber, daß ſie im freyen Garten erfrieren, oder (wie es ſich wohl zuträgt, wenn entweder der Winter gelind iſt, oder die Pflanzen zu früh geſäet ſind,) ein Theil davon im folgenden Frühjahr in Saamen gehen ſollte, muß man einen Theil Pflanzen auf einem warm gelegenen Beet zurück behalten, um davon alsdenn nachpflanzen zu können. Der **Zuckerhut Winterkohl** aber (*), weil er von einer etwas ſpätern Art iſt, gebraucht vor dem Februarius nicht förmlich verpflanzt zu werden. (S. Febr. §. 9.)

§. 9.

Die im Jul. oder Aug. (nach Aug. §. 1.) geſäeten **Winterzwiebeln** (†) müſſen in d. M. da ſich ihre Schloten gänzlich zu verlieren anfangen, vom Unkraut gereiniget werden. Ehe man ihre Cultur recht wußte, glaubten manche, wenn ſich ihre Schloten verlohren hatten, ſie wären ausgegangen, und gruben das Beet um. Wenn man ſie aber nur ſtehen läßet, ſo kommen ſie nach ſechs oder acht Wochen ſtark wieder hervor, und können dann den ſtärkſten Froſt aushalten; ſo, daß, wenn auch alle zugleich geſäete Zipollen erfrieren, ſie doch gut bleiben. Um dieſer Urſach willen wurden ſie um London ehemals ſtark gebauet. Weil ſie inzwi-

(*) Nach der Urſchrift aus einem Schreibfehler: **der lange weiße Kohl.** Denn dieſer wird nur zu Sommerkohl geſäet. S. **Weißerkohl** §. 1. 2.

(†) In der Urſchrift iſt hinzugeſetzt: **und Zipollen**, welches aber ein Schreibfehler iſt, maaßen der im Auguſt geſäeten **Zipollen** bereits §. 5. gedacht iſt.

inzwiſchen einen ſehr ſtarken Geſchmack haben, und deswegen geringer geachtet werden, als die Zipollen, ſo werden ſie ſeit einigen Jahren nicht mehr ſo ſtark gebauet, als ſonſt.

§. 10.

Von d. M. an müſſen die verſchiedenen Sorten **kleiner Saladkräuter** ſchon wieder auf mäßige Miſtbeete geſäet, und gegen den Froſt entweder mit Fenſtern, oder mit Matten, welche man über Tonnenreife ausſpreitet, bedecket werden, weil ſie ſonſt in Gefahr ſtehen, ſobald ſie hervorkeimen, zu erfrieren. Wenn man aber (nach §. 7.) Winterblumenkohl unter Glasglocken gepflanzt hat, ſo kan man, ohngeachtet unter jede Glocke zwey Pflanzen geſetzt ſind, unter ſolche zugleich auch Saladkräuter ſäen. Denn, wenn ſie an die Blumenkohlpflanzen nur nicht zu nahe geſäet, oder nur nicht über die Zeit unter den Glocken gelaſſen werden, ſo thut es jenen keinen Schaden; und die Londner Gärtner bedienen ſich daher allezeit dieſer vortheilhaften Methode.

§. 11.

In d. M. muß ein Theil von den ſpäteſten zum Frühjahrsgemüſe geſäeten **weißen Kohlpflanzen**, (S. Jul. §. 5.) um nach den ſchon im vor M. (nach Sept. §. 10.) verpflanzten die Folge zu haben, auf die Stelle verſetzt werden, wo ſie bis zum künftigen Frühjahrsgebrauch bleiben ſollen.

§. 12.

Der (nach May §. 8.) im May geſäete **ſpäte Sommerblumenkohl** fängt in d. M. an, Köpfe zu bekommen. Man muß ihn alſo wöchentlich zwey bis dreymahl durchgehen, und einige ſeiner innern Blätter über die Köpfe niederbeugen, damit dieſe gegen Froſt,

 oder

oder Näße, oder Sonne, welche ſie gelb und unanſehnlich machen, Schutz haben. (S. Sept. §. 14.)

§. 13.

Um den Broccoli gegen den Froſt zu ſchützen, muß an ihn in d. M. Erde angehäufet werden; aber ſo, daß in das Herz keine Erde falle, weil ſonſt, wenn er davon auch nicht ganz ausgehet, doch die Köpfe verderben. (S. Sept. §. 23.)

§. 14.

Gegen das Ende d. M. (oder, wenn die Witterung dem Anſchein nach in d. M. noch gelind bleiben wird, im künftigen Monath,) müſſen die Artiſchocken dicht über der Erde abgeſchnitten; die Erde zwiſchen den Reihen aufgegraben; über jeder Reihe her, zum Schutz gegen den Froſt, Erde, in einer Reihe her, hoch aufgehäufet; nicht aber, wie unerfahrne Gärtner wohl zu thun pflegen, friſcher Miſt über ſie gelegt werden. Denn dieſer macht, daß ihre Nebenſchoßen im folgenden Frühjahr hart und holzicht ſind, und nur kleine und wenig Fleiſch habende Köpfe bekommen. Wenn ſie jedoch neuen Dünger nöthig haben, muß in die, durch das Anhäufen der Erde über den Reihen her, entſtandenen Furchen, recht verfaulter Miſt eingegraben werden, welches ſie ſehr zu ſtärken pflegt. (Nov. §. 1.)

§. 15.

Um zeitig im Frühjahr Radis zu haben, mag man in d. M. eine Ausſaat davon auf ein warm gelegenes Beet machen. Man kan auch, um im künftigen Frühjahr zeitig Carotten zu haben, etwas frühen Carottenſaamen dazwiſchen miſchen. Wenn denn etwa der Radis im Winter ausgehet, ſo bleiben doch vielleicht die Carotten gut. (Nov. §. 10.)

§. 16.

Um Krauſemünze und Reinfarn ſchon um Weyhnachten, als zu welcher Zeit ſie oft ſchon gefordert werden, zu haben, müſſen damit in d. M. mäßige Miſtbeete bepflanzt werden. Wenn dieſe gegen Froſt geſichert werden, pflegen ſie bis dahin, daß man ſie wieder aus dem freyen Garten haben kan, brauchbare Blätter zu liefern. (S. Jan. §. 24.)

§. 17.

Wenn man ſchon im December Spargel verlanget, muß man ſchon in d. M. einige Treibbeete anlegen. Wenn man ihn aber nicht ſo früh verlanget, ſo iſt es beſſer, ſolches bis in den December oder Januarius zu verſchieben. Ueberhaupt ſind die Spargelſtangen, welche mitten im Winter hervortreiben, nie weder ſo dick, noch ſo gut gefärbt, als die im Febr. oder ſpäter hervortreibenden. Weil es inzwiſchen Familien gibt, welche ihn den ganzen Winter durch verlangen, ſo muß man dazu ſchon in d. M. wenigſtens ein Treibbeet machen.

§. 18.

Weil die Champignon von Näße verderben, müſſen die Beete in d. M. gegen Näße und Froſt entweder mit Fenſtern, oder mit langen Stroh bedeckt werden. Wenn dis gehörig geſchiehet, kan man den gauzen Winter durch, Champignon haben.

§. 19.

In d. M. muß aus den im vorigen Frühjahr gemachten Melonen- und Gurken-Miſtbeeten, und aus der Miſtgrube, auf die Quartiere des Küchengartens Dünger gebracht, und über die zu düngenden Beete ausgebreitet werden, damit er nachher, wenn ſie rigolet werden ſollen, nur gleich untergegraben werden könne.

§. 20.

In d. M. müſſen die vertrockneten Stengel von **Krauſemünze, Dragon, Meliße,** und andern, jährlich neue Stengel treibenden perennirenden Kräutern über der Erde abgeſchnitten; und die Beete, auf denen ſie ſtehen, vom Unkraut gereiniget; auch über ſie her, um neue Beſſerung in das Erdreich zu bringen, etwas verfaulter Miſt geſtreuet; und zugleich die Zwiſchenwege umgegraben, und rein gemacht werden.

§. 21.

Ueber die (nach Febr. §. 27.) in dieſem Jahr aus Saamen gezogenen, und aufs folgende Frühjahr zur Anlegung neuer Beete beſtimmten **Spargelpflanzen**, muß gegen das Ende d. M. wenn ihre Stengel gelb geworden ſind, etwas verfaulter Miſt geſtreuet werden. Dis pflegt nicht nur ihre Treibaugen gegen den Schaden, welchen ſie in einem harten Winter vom Froſt leiden könnten, zu ſchützen, ſondern ihnen auch überdem ſehr gut zu ſeyn.

§. 22.

Die im Küchengarten vorhandenen **Rohrwände** müſſen, um zu verhüten, daß ſie von den um die gegenwärtige Jahrszeit, oder doch bald nachher, gewöhnlich blaſenden heftigen Winden nicht umgeworfen und zerrißen werden, in d. M. mit Weidenreiſern nachgebunden werden.

§. 23.

Wenn man noch **Erdbeeren** umzulegen gedenkt, muß ſolches, damit ſie ſich vor dem Winter noch gut einwurzeln können, und ſchon im künftigen Jahr wenigſtens zum Theil zur Tracht kommen, noch in d. M. geſchehen. Denn wenn ſie erſt im Frühjahr verpflanzt werden, ſo kommen ſie entweder meiſtens erſt im zweyten

ten Jahr zur Tracht, oder tragen doch im erſten Sommer nur ſehr ſchlecht.

§. 24.

Die Erdbeerbeete müſſen in d. M. aufgepuʒt; ſie müſſen nemlich vom Unkraut gereiniget; die Ausläufer dicht an den Stöcken abgeſchnitten; die Zwiſchenwege umgegraben; und ein Theil Erde aus den Wegen, wenn die Schollen zuvor gehörig zerſtoßen ſind, auf die Beete zwiſchen die Pflanzen gelegt werden; wobey man ſich jedoch in Acht nehmen muß, daß die Stöcke ſelbſt nicht mit unter die Erde kommen.

§. 25.

Wenn man Johannis= oder Stachelbeeren reihenweiſe ſtehen hat, kan man den Zwiſchenraum, wenn ſolcher zuvor umgegraben worden, mit **weißen Winterkohlpflanzen**, welche daſelbſt entweder zu einem Frühjahrsgemüſe, oder zur nachmahligen Verpflanzung ihr Winterquartier haben ſollen, bepflanzen. Weil der Froſt hier nicht ſo ſtark, als auf ganz frey liegenden Beeten eindringen kan, ſo kommen ſie hier in manchen Winter, wenn andere in einer offenen Lage ſtehende Kohlpflanzen erfrieren, glücklich durch.

§. 26.

Die im abgewichenen Sommer entweder im Treibkaſten, oder im kleinen Lohglashaus geſtandenen, und künftig Jahr zur Tracht kommenden Ananas müſſen in d. M. in das große Lohglashaus in das Lohbeet eingeſenkt werden, in welchem ſie zur Tracht kommen ſollen, damit ſie ſtets den rechten gehörigen Grad der Wärme haben können. Den Winter über müſſen ſie oft mit Begießen erfriſchet werden. Bey harten Froſt aber muß das Waſſer dazu erſt vier und zwanzig Stunden im Glashaus geſtanden haben, doch aber nicht zu

nahe

nahe bey dem Ofen, oder den Rauchgängen, weil es ſonſt zu warm werden würde, da es doch nur gerade den Grad der Wärme haben muß, welchen die Luſt im Glashaus hat. Wenn das Begießen verſäumet wird, und ihre Wurzeln im Winter zu viel Trockniß ausſtehen müſſen, ſo leiden ſie, wenn es tragbare Pflanzen ſind, ſo ſehr, daß ſie nur kleine Früchte bekommen; und wenn es junge im dieſem Jahr aus Cronen und Schößlingen gezogene Pflanzen ſind, welche erſt im zweyten Jahr nachher zur Tracht kommen ſollten, ſo kommen ſolche ſchon im nächſten Jahr, und alſo ein Jahr zu früh, zur Tracht, und bekommen dann nur ganz kleine, und gar keinen Werth habende Früchte. Auf der andern Seite aber müſſen ſie auch weder auf einmahl zu ſtark, noch gar zu oft begoßen werden, weil ihnen zu viel Näße eben ſo ſchädlich iſt, als zu viel Trockniß.

§. 27.

Küchengarten-Producte im October.

Weißer und rother Sommerkopfkohl, Savoye, Wirſing, Sommerblumenkohl, noch einige Artiſchocken, Carotten, Möhren, Paſtinacken, Rüben, Zipollen, Porre, Cartoffeln, Rocambole, Schallotten, rothe Rüben, Zucker- Scorzoner- und Haferwurzeln, weißer und ſchwarzer Winterrettig, und in einem guten Herbſt auch wohl noch Radis; Sellerie, Winterendivien, Cardonen, Azoriſcher Fenchel, Körbel, Rapunzel, und junge Saladkräuter, als Schnittkohl, Radis, gelber Senf, Kreße, und Stechſalad; Peterſilienwurzeln, Schweizerbete, Blumenkohlſproßen (*); auf warm liegenden Beeten noch

(*) Cauliflower Broccoli. Bey andern Engl. Schriftſtellern bedeutet dieſes Wort den weißen Broccoli. Hier kan es dieſe

noch etwas Kopfſalad; Spinad, weiße Winterkohlpflanzen, brauner Kohl, Kohlrabi über der Erde, Sauerampfer, Ringelblumen, Champignon, weiße Winterkohlſproßen, Salbey, Rosmarin, Thymian, Winterſaturey, Wintermajoran, und andere Gewürzkräuter.

November.

§. 1.

Ueber die Artiſchockenſtöcke muß, nachdem ſie über der Erde abgeſchnitten worden, in d. M. die Erde, um ſie gegen das Erfrieren zu ſchützen, aus dem Zwiſchenraum reihenweiſe ſowohl ſie an ſie an, als auch hoch über ihnen her aufgehäufet werden. Eine Bedeckung, unter welcher ſie ſich viel beſſer zu halten pflegen, als unter langen Miſt, womit Unwiſſende ſie wohl bedecken! und unter welcher ſie in einem gemeinen Winter gegen das Erfrieren völlig geſichert ſind. Wenn aber der Froſt, (wie im Winter 1767 — 1768.) ſehr heftig werden ſollte, muß über die über ſie her aufgehäuften Erdreihen noch Stroh, langer Miſt, Erbsſtroh, Farrnkraut, oder Lohe gelegt werden, welches ſie, wenn dergleichen nur hoch genug über den Reihen hergelegt wird, gegen das Erfrieren völlig in Sicherheit ſetzt. So bald jedoch ſolcher ſtarke Froſt zu Ende iſt, muß denn auch dieſe Bedeckung ſofort wieder abgenommen werden. (Oct. §. 14.)

§. 2.

Wenn man in d. M. ſtarke Artiſchockenſtöcke findet

dieſe Bedeutung aber nicht haben, weil ſolcher erſt im Winter Köpfe bekömmt, und wenigſtens noch nicht im October.

ſindet, in welchen ſich ein Kopf zeiget, müſſen ſolche mit dünn geſponnenen Heu aufgebunden; zum Schutz gegen den Froſt dicht herum mit Erde behäufet; und bey nachher erfolgenden Froſt mit Stroh bedecket; dieſe Bedeckung aber bey wieder gelind werdender Witterung allezeit wieder abgenommen werden. Auf dieſe Weiſe kan man, den ganzen Winter durch, friſche Artiſchockenköpfe haben. Nur muß man dieſes Binden und Behäufen, wenn in d. M. noch gelinde Witterung iſt, bis zum Ende dieſes, oder zum Anfang des künft. Mon. verſchieben, weil ſonſt die Köpfe noch vor Weyhnachten durch die angehäufte Erde heraufwachſen, und dann in Gefahr ſind, zu erfrieren. Wenn man ſolcher Stöcke nur wenig hat, und ſie folglich bald binden und behäufen kan, ſo muß es ſo ſpät geſchehen, als die Witterung nur noch irgend gelind iſt. In ſolchen Gärten aber, wo ihrer viel ſind, muß es früher geſchehen, weil man ſonſt vor der Vollendung des Bindens und Behäufens vom Froſt übereilet werden mögte.

§. 3.

Wenn die **Spargelbeete** nicht ſchon im vor. M. auf den Winter zubereitet ſind, ſo muß es nun ſpätſtens im Anf. d. M. geſchehen; die Stengel müſſen nemlich über der Erde abgeſchnitten; die Beete mit der Hacke vom Unkraut gereiniget; das Unkraut in die Zwiſchenwege eingegraben; aus den Wegen Erde auf die Beete gebracht werden, u. ſ. w. wie ſchon auf den vor. M. vorgeſchrieben iſt. (S. Oct. §. 1.)

§. 4.

Die (nach Oct. §. 7. und 4.) unter Miſtbeetfenſtern oder unter Glocken ſtehenden **Winterblumenkohl-** und **Winterſaladpflanzen** müſſen, wenn die Witterung in d. M. gelind iſt, ſo viel freye Luft haben, als möglich iſt; und folglich die Fenſter oder Glocken, bey trockner

Witte⸗

Witterung, den Tag über, ganz abgenommen, — bey naßer Witterung aber, weil zu viel Näße die Pflanzen in Fäulniß bringt, über ihnen gehalten, — doch aber, um ſo viel freye Luft, als möglich, einzulaſſen, an einer Seite in die Höhe geſtützt werden. Denn, wenn ſie zu ſtark bedeckt gehalten werden, ſo wachſen ſie zu frech; und wenn ſie denn nachher einmahl, bey ſtarken Froſt, und weil ſich die Sonne nicht blicken läßet, verſchiedene Tage nach einander ganz zugedeckt gehalten werden müſſen, ſo ſind ſie in Gefahr, ganz zu Grund zu gehen.

§. 5.

Zur Folge auf die im vor. M. (nach Oct. §. 6.) gepflanzten **frühen Erbſen** und **frühen Bohnen** muß davon in d. M. abermahl eine Pflanzung, jedoch bey trockner Witterung, beſorget; auch an die ſchon aufgegangenen, damit ſie der Froſt nicht ſo leicht beſchädigen könne, Erde angezogen werden.

§. 6.

Um ſtets junge Saladkräuter vorräthig zu haben, müſſen in d. M. abermahl Stechſalad, Kreße, gelber Senf, Schnittkohl, Radis, Rüben u. d. gl. auf mäßige Miſtbeete geſäet werden.

§. 7.

Bey trockner Witterung in d. M. muß abermahl voll ausgewachſener **Winterendivien** aufgenommen, und zum Bleichen in Furchen, und zwar, damit die Näße beſſer abziehen könne, und die Pflanzen nicht in Fäulniß gerathen, in ſchräge Furchen, und zugleich an die gegen die Sonne gekehrte Seite derſelben, in Erde gelegt werden. (S. Oct. §. 3.)

§. 8.

§. 8.

In d. M. muß abermahl, doch nur bey trockner Witterung, Stauden-Sellerie zum Bleichen mit Erde behäufet werden, ohne daß jedoch die Pflanzen ganz unter die Erde kommen.

§. 9.

Die zur frühen Beſtellung beſtimmten Gartenbeete müſſen ſchon in d. M. gedünget und rigolet, und dann, in Furchen geſchlagen (*), bis zur Beſtellung ſo liegen bleiben. Das Erdreich wird dadurch überhaupt gleichſam verjünget, und mild; ein ſteifer Boden dann aber inſonderheit durch den Froſt mürb und locker gemacht. Ueberdem kan man, wenn man ſchon vor dem Winter ſo viel Gartenland, als es die Umſtände verſtatten, rigolen läßet, den Garten nachher im Frühjahr, da man ohnedem mancherley Geſchäfte hat, ſo viel geſchwinder beſtellen.

§. 10.

Im Anf. d. M. müſſen, falls es nicht ſchon zu Ende des vor. M. (nach Oct. §. 15.) geſchehen iſt, **frühe Carotten** und **lange Radiſe**, um ſolche im Frühjahr früh zu haben, auf warm liegende Beete, an Planken oder Rohrwände geſäet werden. Wenn es aber damals ſchon geſchehen iſt, ſo mag man dennoch, um ſie mit Gewißheit früh zu haben, am Ende d. M. eine abermahlige Ausſaat davon machen.

§. 11.

Winterſpinad, **Zipollen** und andere im Jul. und Aug. gemachte Ausſaaten müſſen ſtets vom Unkraut rein gehalten werden, weil es ſie ſonſt überziehet, und ſie dadurch, daß es die Näße an ihnen zurückhält, in Fäulniß bringt.

§. 12.

(*) S. Dec. §. 3. und Jan. §. 1.

§. 12.

Den (nach Oct. §. 7.) unter Glocken ſtehenden **Winterblumenkohlpflanzen** müſſen alle verdorbenen Blätter genommen, und etwas Erde an ſie angezogen werden, jedoch ſo, daß die Pflanzen ſelbſt nicht unter die Erde kommen, weil ſie ſonſt verderben.

§. 13.

Um auf Weyhnachten **Spargel** zu haben, müſſen dazu in d. M. Treibbeete angelegt werden. Weil aber ſo früh gemachte Treibbeete nie weder ſo dicke, noch ſo viel, noch ſo gut gefärbte Stangen geben, als die erſt im Anfang des Januar. gemachten Beete, ſo müſſen diejenigen, welche den Spargel gern gut grün gefärbt eſſen, in d. M. noch keine Spargeltreibbeete machen.

§. 14.

Gegen das Ende d. M. müſſen **Carotten, Möhren, Paſtinacken, rothe Rüben, Hafer- Scorzoner- Peterſilienwurzeln** u. d. gl. um ſie gegen Froſt und zu viel Näße, (welche beyde ſie verderben,) und gegen Ungeziefer, welche ſie auffreſſen, zu ſichern, aufgenommen, und in Sand gelegt werden. Wenn man ſie in d. M. aufzunehmen verſäumet, ſo kan man ſie theils, wenn anhaltender Froſt erfolgt, nachher, wenn man ſie nöthig hat, nicht aus der Erde nehmen, theils pflegen ſie, wenn der Froſt zu Ende iſt, ſehr bald in der Erde zu verderben.

§. 15.

Wenn die Witterung in d. M. trocken und froſtig ſeyn ſollte, muß Dünger in den Garten geſchaffet werden, damit ſolcher nachher, wenn wieder gegraben werden kan, gleich zur Hand ſey, und man mit der Gartenarbeit deſto eher vorwärts komme. Wenn man die

Froſtzeit dazu nicht in Acht nimmt, ſo häufen ſich die Gartenarbeiten nachher zu ſehr. Weil dann aber manches entweder gar vergeſſen, oder doch nur ſchlechthin verrichtet wird, ſo muß man ſolches ſo viel, als möglich iſt, verhüten.

§. 16.

Wenn die **Rohrwände** nicht ſchon (nach **Oct.** §. 22.) mit Weidenzweigen nachgebunden ſind, ſo muß es noch in d. M. geſchehen. Wenn ſolches verſäumet wird, ſo werden ſie von den um dieſe Jahrszeit gewöhnlich blaſenden ſtarken Winden von den Pfälen losgeriſſen, und der Schilf zerbrochen, ſo, daß man viel Mühe hat, ſie wieder in Stand zu ſetzen.

§. 17.

Auf die zu **jungen Saladkräutern, frühen Gurken** u. d. gl. gemachten Miſtbeete muß in d. M. um ſo viel ſorgfältiger geachtet werden, je beſchwerlicher ſie um dieſe Jahrszeit zu warten ſind, ſintemahl die Nächte jezt ſchon lang und kalt ſind, und es bey Tage entweder froſtig, oder naß, oder neblicht iſt; und die Pflanzen auf den Miſtbeeten alſo, weil man ihnen nicht genug freye Luft geben kan, leicht ſchimmlicht werden, und umfallen; auch die Wärme in den Beeten durch Regen oder Schnee oft ſehr vermindert wird.

§. 18.

Der **ſpäte Sommerblumenkohl** muß in d. M. wöchentlich zwey bis dreymahl durchgegangen, — wo man noch Köpfe hervorkommen ſiehet, die innern Blätter über ſolche, um ſie gegen Näße und Nachtfröſte, welche ihnen ihre weiße Farbe nehmen, zu ſichern, einwärts gebeuget, — und die voll ausgewachſenen Köpfe ausgezogen, und ins Haus geſchaffet werden.

§. 19.

§. 19.

Bey offener Erde können noch in d. M. Erdbeeren umgepflanzt; auch, wenn man nicht Gartenland genug hat, zwiſchen die reihenweiſe ſtehenden Stachel- und Johannisbeeren, noch weiße Winterkohlpflanzen zu einem Frühjahrsgemüſe gepflanzt werden. (S. Oct. §. 25.)

§. 20.

Die Erdbeerbeete müſſen noch in d. M. vom Unkraut und Ausläufern gereiniget; die Wege zwiſchen den Beeten umgegraben, und über die Beete zur Stärkung der Erdbeeren etwas Erde aus den Wegen gebracht; — oder, wenn das Beet ſchon ſehr ausgeſohret ſeyn ſollte, etwas ganz verfaulter Miſt über daſſelbe geſtreuet werden, welches den Erdbeeren überaus zuträglich iſt.

§. 21.

Die in Treibkäſten ſtehenden Ananas, welche den Winter über in einem trocknen Glashaus ſtehen ſollen, (*) müſſen in denſelben nicht länger, als bis zum Anfang d. M. gelaſſen, ſondern dann an einem warmen Tage wieder ins Glashaus gebracht, und daſelbſt in eine warme Lage geſtellet werden, weil ſie ſonſt nicht leicht zur Tracht kommen. Diejenigen aber, welche ins Lohglashaus in Lohe geſetzt werden ſollen, müſſen in daſſelbe ſchon längſt hineingebracht ſeyn.

§. 22.

Küchengarten-Producte im November.

Weißer Kopfkohl, Savoye, Wirſing, ſpäter Sommerblumenkohl, brauner Kohl, noch etwas Artiſchockenköpfe, rother Kopfkohl, Spinad, Kopfkohlſproßen, Zipollen,

(*) S. Ananas §. 10.

Zipollen, Porre, Knoblauch, Rocambole, Schallotten, Rüben, rothe Rüben, Carotten, Möhren, Paſtinacken, Zucker- und Haferwurzeln, Cartoffeln, Scorzonerwurzeln, Meerrettig, Erdäpfel, ſchwarzer und weißer Winterrettig, Peterſilienwurzeln, Salbey, weiße Winterkohlpflanzen, Champignon, und wohl ſchon etwas Spargel auf Treibbeeten, u. ſ. w. Zu Saladen: junger Stechſalad, Kreße, Rüben, gelber Senf, Rapunzel, Coriander, Pimpinell, und mehr ſolche kleine Saladkräuter auf Miſtbeeten, oder warm liegenden Beeten an Mauern; auch Winterendivien, Sellerie, auch wohl, wenn noch gelinde Witterung iſt, noch etwas brauner Holländiſcher und ordinairer Kopfſalad. Zu Suppen: Bete, Carotten, Thymian, Sellerie, Körbel, Ringelblumen, Winterſaturey, Yſop, Sauerampfer, Peterſilie, Wintermajoran, u. d. gl.

December.

§. 1.

In d. M. iſt meiſtens eine ſehr unterſchiedene Witterung. Bald iſt die Erde zugefroren, und man kan alſo im Garten wenig ausrichten; Bald gibt es ſtarke Regengüße, und dicke ſtinkende Nebel, welche beſonders ſchwächlichen Perſonen die Gartenarbeit ſehr ſchwer machen; wie denn eine ſolche Witterung für zarte Pflanzen nicht weniger nachtheilig iſt.

§. 2.

Bey noch fortdaurender gelinder Witterung mag noch in d. M. wenn es bis jezt verſäumet iſt, über die

die **Artiſchocken** Erde angehäuft werden. Wenn das Erdreich nicht mehr recht fett iſt, muß dann zugleich verrotteter Miſt zwiſchen die Reihen eingegraben werden, welches ihnen zu ihrem Wachsthum aufs künftige Frühjahr ſehr beförderlich zu ſeyn pflegt. (S. Oct. §. 14. und Nov. §. 1.)

§. 3.

In d. M. muß in den Küchengarten **Miſt** geſchaffet, und über das Gartenland ausgeſtreuet; die ledigen Beete rigolet; und, damit das Erdreich durch den Froſt mürb, und das Gartenland nachher zur Beſtellungszeit bald zurecht gemacht werden könne, in Furchen geſchlagen werden (*). Wenn dieſes im Winter verſäumet wird, ſo gibts im Frühjahr außerdem ſo viel Gartenarbeiten, daß es dann an Zeit, die Beete gehörig zu rigolen, zu fehlen, und ſolches dann alſo nur obenhin verrichtet zu werden pflegt.

§. 4.

Die **Schnecken**, welche ſich während des Winters in den Ritzen oder Nagellöchern (†) alter Mauern, unter Planken, Rohrwänden, zerbrochenen Töpfen und andern Unrath, auch wohl hinter den an Mauern ſtehenden Eſpalierbäumen, verborgen hatten, und daſelbſt, wenn man damit nicht ſo lange wartet, bis ſie ſich wieder herausmachen, leicht gefunden werden können, müſſen in d. M. aufgeſucht werden.

§. 5.

Kreße, gelber Senf, Schnittkohl, Radis, Rüben, und andere ſolche **kleine Saladkräuter** kommen um dieſe Jahrszeit in freyer Luft nicht auf; und müſſen alſo in d. M. auf mäßige Miſtbeete geſäet, und ent-

(*) S. Nov. §. 9. und Jan. §. 1.
(†) S. Einleit. §. 6. f. und Jan. §. 28.

entweder mit Fenſtern, oder mit Tonnenreifen und Matten bedeckt werden.

§. 6.

Wenn die (nach Oct. §. 7.) unter Miſtbeetfenſtern ſtehenden **Winterblumenkohlpflanzen** nicht zu frech wachſen ſollen, ſo müſſen die Fenſter in d. M. bey gelinder Witterung bey Tage allezeit abgenommen werden, damit ſie der vollen freyen Luft genießen. Auch müſſen ihnen alle verdorbenen Blätter ſogleich genommen werden. Denn, wenn man dieſe nicht wegnimmt, ſo werden ſie ihnen, beſonders wenn die Fenſter einmahl zwey oder drey Tage nach einander bey ſtarken Froſt nicht abgenommen werden dürfen, ſehr nachtheilig, weil ſie dann in Fäulniß gehen, und die daraus entſtehenden faulen Dünſte die Luft in dem Miſtbeet anſtecken, und zum Schaden der Pflanzen vergiften.

§. 7.

In d. M. muß abermahl **Stauden-Sellerie**, (doch nur bey trockner Witterung, weil er ſonſt in Fäulniß gehet,) mit Erde, und zwar, um ihn gegen den Froſt zu ſichern, ſo hoch hinauf, als es irgend thunlich iſt, behäufet werden.

§. 8.

Bey würklich eintretenden ſtarken Froſt, müſſen Sellerie und **Winterendivien**, damit ſie nicht einfrieren, weil man ſie ſonſt während des Froſtes nicht aus der Erde nehmen könnte, mit Farrnkraut, Stroh, oder Erbsſtroh bedeckt werden.

§. 9.

Aus eben dieſer Urſach müſſen dann auch die **Cardonen** ſo hoch an die Spitze hinauf, als es thunlich iſt, angehäufet werden. (S. Oct. §. 2.)

§. 10.

§. 10.

Bey gelinder Witterung in d. M. muß, jedoch an einem trocknen Tage, abermahl **Winterendivien** aufgenommen; damit die Feuchtigkeit zwiſchen den Blättern abziehe, zwey bis drey Tage an einem trocknen Orte aufgehangen; und dann zum Bleichen in ein trocknes Beet in ſchräge Furchen, (die Blätter gerade an einander heraufgeſtreift,) gelegt, und meiſt bis an die Spitze mit Erde bedeckt werden.

§. 11.

Weil um dieſe Jahrszeit beynahe ſechs Wochen darauf zugehen, ehe zum Treiben eingeſetzter **Spargel**, wenn die Treibbeete auch gleich in gehöriger Wärme gehalten werden, geſtochen werden kan, ſo muß man, wenn man gegen das Ende des Januar. Spargel verlanget, dazu in d. M. Treibbeete machen.

§. 12.

Um die Mitte d. M. müſſen, wenn noch offene Witterung iſt, abermahl **frühe Erbſen**, zur Folge auf die (nach **Nov.** §. 5.) bereits gepflanzten, auf warm liegende Beete gepflanzt, und an die bereits aufgegangenen Erde angezogen, dieſe auch bey übler Witterung gegen den Froſt mit Stroh oder Schilfrohrwipfeln bedeckt werden. Wenn man auch Gelegenheit hat, die Erde um ſie herum mit alter Lohe zu belegen, ſo kan der Froſt nicht ſo ſehr eindringen, und die Erbſen haben dann einen guten Schutz.

§. 13.

In d. M. müſſen **weißer und rother Kohl, Savoye und Wirſing**, welche zum Saamenziehen beſtimmet ſind, aus der Erde gezogen; acht bis zehen Tage zum Abtrocknen an einem trocknen Ort umgekehrt

aufgehangen; und dann auf ein warm liegendes Beet bis meiſt über den Kopf eingepflanzt werden, ſo, daß blos der obere Theil deſſelben über der Erde hervorrage; und zugleich ſo, daß die Erde um den Kopf, damit die Näße abziehe, und keine Fäulniß verurſache, einen kleinen Hügel ausmache; und bey nachher eintretenden ſtarken Froſt, weil ſie in einem harten Winter ohne Bedeckung leicht erfrieren, gegen den Froſt mit Stroh, Erbsſtroh oder Farrnkraut bedeckt werden.

Weil auch, wenn mehr Kohlſorten neben einander zur Saat ſtehen, der Blütenſtaub von einer Sorte auf die andere fällt, und dadurch eine Ausartung veranlaſſet wird, ſo muß man eine jede Sorte mit Fleiß in einiger Entfernung von der andern zur Saat ſetzen. (S. Jan. §. 23.)

§. 14.

Die im vor. M. (nach Nov. §. 10.) zum frühen Gebrauch geſäeten langen Radiſe, frühe Carotten, und Salad gehen im Winter zu Zeiten zu Grund, und dagegen pflegen denn die ſpäter gemachten Ausſaaten durchzukommen. Weil es alſo, auf den Fall, daß die eine oder die andere Ausſaat fehlſchlüge, nöthig iſt, zwey bis drey Ausſaaten davon nach einander zu machen, ſo muß davon in d. M. auf warm gelegene Beete an Mauern oder Planken eine abermahlige Ausſaat gemacht werden.

§. 15.

Um im künftigen Sommer ſtets junge Bohnen vorräthig zu haben, müſſen gegen das Ende d. M. Sandwich- und Toker-Bohnen, (als welche dauerhafter ſind, als die Windſor-Bohnen, und ſich zur Folge auf die in den vor. M. (nach Oct. § 6. und Nov. §. 5.) gepflanzten Mazagan-Bohnen am beſten ſchicken,) gepflanzt werden.

§ 16.

§. 16.

Wenn das Gartenland in d. M. zugefroren ſeyn ſollte, und alſo nicht gegraben werden könnte, muß unterdeſſen die Befriedigung um den Garten (*), wenn es nöthig iſt, ausgebeſſert; auch muß Dünger in den Garten geſchaffet werden, damit er nach dem Froſt gleich zur Hand ſey; nicht weniger müſſen unterdeſſen die noch nicht ausgemachten Sämereyen ausgemacht, gereiniget, und zur neuen Ausſaat zur Hand gelegt; auch die Gartengeräthſchaften wieder in Stand geſetzt werden; — damit man nachher bey eintretender guter Witterung durch dergleichen in der Beſtellung des Gartens nicht aufgehalten werde.

§. 17.

Die Champignonbeete müſſen in d. M. wohl in Acht genommen, und, um ſowohl Froſt als Näße, welche ihnen beyde gleich ſchädlich ſind, von ihnen abzuhalten, mit friſchen trocknen Stroh hinreichend dick belegt werden. Wenn dis mit gehöriger Sorgfalt geſchiehet, kan man den ganzen Winter durch, ſelbſt bey der ſtrengſten Witterung, einen beſtändigen Vorrath von Champignons haben.

§. 18.

Die Ananas müſſen um dieſe Jahrszeit in gehöriger Wärme gehalten werden, weil ſie ſonſt im künftigen Jahr nicht zur Tracht kommen. Sie müſſen um dieſe Jahrszeit auch oft, aber nur immer ein wenig, und zwar mit ſolchem Waſſer begoßen werden, welches wenigſtens ſchon zwölf bis vierzehen Stunden im Glashaus geſtanden hat. Wenn aber das Begießen entweder gar verſäumet, oder doch unſchicklich ver-

(*) The fences, nemlich lebendige Hecken, Zäune, Planken u. d. gl.

richtet wird, ſo bekommen ſie oft einen ſolchen Stoß, von welchem ſie ſich nachher oft in ganzen Monathen nicht wieder erhohlen können.

§. 19.

Küchengarten-Producte im December.

Weißer Kohl, Savoye, Wirſing, rother Kohl, brauner Kohl, und bey gelinder Witterung noch etwas Blumenkohl; Blauer und weißer Broccoli, Carotten, Möhren, Paſtinacken, Rüben, Cartoffeln, Zucker- Scorzoner- und Haferwurzeln, rothe Rüben, Peterſilienwurzeln, und Meerrettig. Zipollen, Porre, Knoblauch, Rocambole, Schallotten, Thymian, Winterſaturey, Yſop, Salbey, Rosmarin, Schweizerbete, Cardonen, Sellerie, Winterendivien, Champignon, Sauerampfer, Kohlrabi über der Erde, Peterſilie, Körbel, u. d. gl. Suppenkräuter. Zum Salad: Kreße, gelber Senf, Schnittkohl, Radis, Rüben, Stechſalad, u. d. gl. Saladkräuter auf Miſtbeeten. Sellerie, Pimpinell, und unter Miſtbeetfenſtern bey gelinder Witterung auch brauner Holländiſcher Kopfſalad; Auch Krauſemünze und Dragon auf den im Anfang des vor. M. gemachten Miſtbeeten, und Spargel auf den im October angelegten Treibbeeten.

Regiſter

über den

Küchengärtner-Calender.

Ananas. Jan. §. 35. Febr. 40. 41. 42. Merz 39. 40. Apr. 31. 32. May 34. 35. Jun. 30. Jul. 31. 32. Aug. 31. 32. Sept. 27. 28. Oct. 26. Nov. 21. Dec. 18.

Angelik. Aug. §. 8.

Artiſchocken. Jan. §. 6. Febr. 11. Merz 25. Apr. 9. 26. May 24. Jul. 25. 26. Aug. 14. Oct. 14. Nov. 1. 2. Dec. 2.

Baſilik. Jul. §. 33. Aug. 33. Sept. 29.

Bete. Febr. §. 2. 28. Merz 8. Aug. 20.

Blumenkohl. Jau. §. 17. 18. 20. Febr. 6. 10. 33. Merz 3. 4. Apr. 10. 15. May. 8. 16. Jun. 2. 6. Jul. 2. 7. Aug. 4. Sept. 1. 5. 14. 18. Oct. 7. 12. Nov. 4. 12. 18. Dec. 6.

Bohnen. Jan. §. 4! 5. 14. 29. Febr. 2. 12. 34. Merz 5. Apr. 8. 14. May. 6. Sept. 20. Oct. 6. Nov. 5. Dec. 15.

Borage. Merz §. 8.

Brauner Kohl. Jan. §. 36. Febr. 43. Merz 41. Oct. 27. Nov. 22. Dec. 19.

Broccoli.

Broccoli. May §. 27. 32. Jun. 10. 20. Jul. 27. Aug. 15. Sept. 22. 23. Oct. 13.

Cardobenedicten. Jun. §. 24.

Cardonen. Merz. §. 26. Jun. 22. Sept. 3. Oct. 2. Dec. 9.

Carotten. Jan. §. 2. 23. 2 . 26. 30. Febr. 2. 28. Merz 8. 37. Apr. 6. May. 17. 32. Jun. 3. Jul. 5. Sept. 5. 24. 25. Oct. 5. 15. Nov. 10. 14. Dec. 14.

Cartoffeln. Febr. §. 30. Nov. 14.

Chamillen. Merz §. 12.

Champignon. Jan. §. 15. Febr. 20. Sept. 4. Oct. 18. Dec. 17.

Coriander. S. Saladkräuter.

Cypreßenkraut. Merz §. 12. Apr. 7.

Dill. Merz §. 8.

Dragon. Merz §. 13. Apr. 19. 20. Oct. 20.

Eberraute. Merz §. 12.

Erbſen. Jan. §. 3. 14. 29. Febr. 2. 12. 13. 34. Merz 5. 36. Apr. 8. 14. 25. May. 6. Sept. 20. Oct. 6. Nov. 5. Dec. 12.

Erdäpfel. Merz §. 31.

Erdbeeren. Jan. §. 32. 33. 34. Febr. 38. 39. Merz 38. Apr. 30. Sept. 26. Oct. 23. 24. Nov. 19. 20.

Fenchel. Merz §. 8. 35. Apr. 28. May 20. 21. Jun. 11. 19. Aug. 8. 28.

Gurken. Jan. §. 8. 19. Febr. 16. 18. Merz 1. 21. 22. Apr. 1. 17. May 13. 14. 29. Jun. 7. 21. Jul. 3. 20. Aug. 18. Nov. 17.

Haferwurzeln. Febr. §. 4. May 25. Nov. 14.

Hopfen. Febr. §. 37. Apr. 21.

Indianiſche Kreße. Merz §. 24.

Johannislauch. Merz §. 30.

Kichern. Aug. §. 33.

Knob=

Knoblauch. Febr. §. 7. Jul. 14. Aug. 11.
Körbel. Jan. §. 31. Merz 8. 11. Aug. 8.
Krauſemünze. Jan. §. 24. Merz 13. Apr. 19. 20. Jun. 24. Oct. 16. 20.
Kreße. Jul. §. 13. S. Saladkräuter.
Kürbis. May §. 30.
Lavendel. Apr. §. 7. May 22. Jun. 4. 24. Aug. 10. 22. Sept. 7.
Liebſtöckel. Aug. §. 8.
Löffelkraut. Aug. §. 8.
Löwenzahn. Merz §. 10.
Majoran. Merz §. 28. Apr. 3. Jun. 5.
Marum. May. §. 22.
Maſtichkraut. Apr. §. 7. May. 22. Aug. 22.
Mayrüben. Merz §. 34. Apr. 18. May. 26.
Meerrettig. Jul. §. 33. Aug. 33. Nov. 22. Dec. 19.
Melde. Merz §. 11.
Meliße. Merz. §. 13. Oct. 20.
Melone. Jan. §. 19. Febr. 16. 19. Merz 1. 21. 22. Apr. 1. 2. 17. May 13. 14. 15. Jun. 7. 8. 25. Jul. 18. Aug. 17.
Möhren. Merz §. 37. S. Carotten.
Ochſenzunge. Merz §. 8.
Paſtinacken. Jan. §. 23. Febr. 2. 28. Merz 8. Apr. 6. May 17. 32. Jun. 3. Aug. 20. Nov. 14.
Peterſilie. Jan. §. 31. Febr. 2. 5. Merz 11. Apr. 19.
Peterſilienwurzel. Febr. §. 5. Merz 18. Nov. 14.
Pimpinell. Merz §. 8. Jun. 5.
Poley. Merz §. 12.
Pomum Amoris. Merz §. 23. May 33.
Porre. Jan. §. 23. Febr. 28. Merz 8. 32. Apr. 6. May 17. 32. Jun. 3. 28. Aug. 20.
Portulac. Febr. §. 35. Merz 21. 33. Apr. 5. May 3.
Radis. Jan. §. 2. 25. 26. Febr. 2. Merz 6. 20. Apr. 6.

May

May 11. 12. Jul. 24. Aug. 26. Oct. 15. Nov. 10. Dec. 14.
Rapunzel. Febr. §. 5. Jul. 13.
Raute. Apr. §. 7.
Rettig. Jul. §. 23. Aug. 26.
Reinfarn. Jan. §. 29. Merz 12. Oct. 16.
Ringelblume. Febr. §. 5. Merz 11. Jun. 5. 24.
Rocambole. Febr. §. 7. Merz 31. Jul. 14. Aug. 11.
Rosmarin. Merz § 12. Apr. 7. Jun 4. Aug. 10. 22. Sept. 7.
Rother Kopfkohl. Jan. §. 23. Febr. 24 28. Merz 2. Apr. 22. 23. May 9. 32. Jun. 1. Aug. 20. Sept. 5. 11. Oct. 8. 25 Dec 13.
Rothe Rüben. Febr. §. 28. Merz 8. May 17. Jun. 3. Aug. 20. Nov. 14
Rüben, Herbſt- Jun. §. 9. Jul. 6. Aug. 27. Sept. 5.
Rüberapunzel. Jan. §. 36.
Salad. Jan. §. 2. 30. Febr. 2. 22. 23. Merz 15. 16. Apr. 12. 21. May 18. 19. Jun. 14. 15. Jul. 30. Aug. 5. 7. Sept. 2. 16. Oct. 4. Nov. 4. Dec. 14.
Saladkräuter, kleine, z. E. Kreße, gelber Senf, Schnittkohl, Radis, Rüben, Coriander, Körbel. Jan. §. 11. Febr. 3. 25. Merz 6. 29. Apr. 11. May 5. Jun. 18. Jul. 9. 29. Aug. 24. Sept. 8. Oct. 10. Nov. 6. 17. Dec. 5.
Salbey. Merz §. 12. Apr. 7. May 22. Jun. 4. 24.
Saturey. Apr. §. 3.
Sauerampfer. Febr. §. 5. Merz. 11. Jun. 5.
Savoyekohl Jan. §. 23. Febr. 24. 28. Merz 2. Apr. 22. 23. May 9. 28. 32. Jun. 1. Jul. 7. Aug. 16. 20. Sept. 5. Oct. 8. 25. Dec. 13.
Schallotten. Febr. §. 7. Merz 36. Jul. 14. Aug. 11.
Scharley. Jun. §. 5. 24.
Schnittkohl. S. Saladkräuter.

Schnittlauch. Febr. §. 7. Merz 30.
Scorzonerwurzeln. Febr. §. 4. May 25. Nov. 14.
Sellerie. Jan. §. 12. 13. Febr. 26. 29. Merz 7. Apr. 13. 27. May 10. Jun. 12. Jul. 8. 15. 21. Aug. 6. 12. 29. Sept. 6. 21. Oct. 2. Nov. 8. Dec. 7. 8.
Senf. S. Saladkräuter.
Smyrnenkraut. Merz §. 8. 9. Aug. 8.
Sommerendivien. S. Salad.
Spaniſcher Körbel. Aug. §. 8.
Spaniſcher Pfeffer. Merz §. 23. Aug. 33.
Spargel. Jan. §. 10. 22. Febr. 15. 27. 32. Merz 17. 19. Jun. 29. Jul. 19. Aug. 19. Sept. 17. Oct. 1. 17. 21. Nov. 3. 13. Dec. 11.
Spic. Merz §. 12.
Spinad. Jan. §. 30. Febr. 2. Merz. 6. 11. 20. May 11. Jul. 13. Aug. 1. 30. Sept. 5. Oct. 5. Nov. 11.
Stöchaskraut. Apr. §. 7. Jun. 4. Aug. 22. Sept 7.
Süßholz. Febr. §. 14.
Thymian. Merz §. 12. 28. Apr. 3. 7. Jun. 5.
Vitsbohnen. Febr. §. 21. Merz 27. Apr. 4. May 7. Jun. 13. Jul. 31.
Waſſereppich. Merz. §. 8.
Weißer Kohl. Jan. §. 21. 23. Feb. 24. 28. Merz 2. Apr. 15. 22. 23. May 9. 23. 32. Jun. 1. Jul. 4. 5. 7. Aug. 3. 9. 20. Sept. 5. 10. 11. Oct. 1. 8. 11. 25. Nov. 19. Dec. 13.
Wermuth. Merz §. 13.
Winterendivien. Jan. §. 13. 16. 27. Febr. 28. May 4. Jun. 16. 17. Jul. 8. 16. 22. 28. Aug. 13. Sept. 12. 13. Oct. 3. Nov. 7. Dec. 8. 10.
Wintermajoran. Febr. §. 43. Apr. 33. Sept. 28. Oct. 27. Nov. 22.
Winterſaturey. Febr. §. 5. Merz 12. Apr. 7. Jun. 4. Aug. 10.

Winter=

Winterzwiebeln. Jul. §. 13. Aug. 1. Oct. 9.
Wirſing. Jan. §. 23. Febr. 24. 28. Merz 2. Apr. 22. 23. May. 9. 28. 32. Jun. 1. Jul. 7. Aug. 16. 20. Sept. 5. 11. Oct. 8. 25. Dec. 13.
Yſop. Merz §. 12. 28. May. 22. Jun. 4. 5. Aug. 10.
Zipollen. Febr. §. 8. 14. Merz 8. Apr. 6. May 17. 31. Jun. 3. Jul. 5. 14. Aug. 1. 11. Sept. 5. Oct. 5. Nov. 11.
Zuckerwurzeln. Febr. §. 4. Merz. 14. May. 25.

III. Anlei-

III.

Anleitung
zur Wartung
der
Küchengarten-Gewächſe.

Ackerbeere (*).

Rubus foliis ternatis, caule inermi unifloro. *Fl. ſuec.* 412. 448. RUBUS ARCTICUS. *Linn. Sp. Pl.* 708. Rubus humilis, flore purpureo. *Buxb. cent.* 5. *p.* 13. **Engl.** Dwarf Bramble with a purple flower. **Schwed.** Ackerbär.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Ackerbeere wächſet in Norwegen, Schweden, und Siberien wild. Sie treibt gerade aufſtehende etwa 3 Zoll hohe Stengel, welche mit kleinen dreyblättrigen Blät-

 tern

(*) Der Ritter *Linné* führet dieſelbe in ſ. *Amoen. Acad. VII. p.* 32. unter den in Schweden üblichen Küchengarten-pflanzen mit an. Man hält ſie daſelbſt für eine der ange-nehm-

tern beſetzt ſind. Auf jedem Stengel ſtehet eine einzelne purpurbraune Blüte, nach welcher eine Frucht folgt, welche den Geſchmack und Geruch der Erdbeeren hat (*).

§. 2.

Wartung.

Sie wächſet in mit Moos bewachſenen ſumpfichten Gegenden wild; kan alſo auf keine Weiſe im trocknen Boden gezogen werden, und wird alſo auch nur in einigen wenigen Gärten um der Mannigfaltigkeit willen gezogen (†).

Ananas.

nehmſten Früchte, und ſie hat nach des Ritters Linné Urtheil an Geruch und Geſchmack vor allen übrigen europäiſchen Früchten den Vorzug. Noch iſt ſie zwar in Deutſchland nirgends anzutreffen, (Hausvat. III. 477) weil ſie ſich nicht gut verpflanzen läßet. Da inzwiſchen in ſolchen Gegenden, wo es möglich iſt, ſie zu ziehen, ihre Einführung gewiß der Mühe werth iſt, ſo habe ich ſie hier nicht übergehen dürfen. Sie wird in Schweden auf verſchiedene Weiſe eingemacht, und verſandt.

(*) Sie iſt den Himbeeren ähnlich und braunroth. *Linné* hat ſie in der Flora Lappon. Nro. 207. umſtändlich beſchrieben, auch T. V. f. 2. abgemahlt. Hausvat. *l. c.*

(†) Sie wird, wie die Erdbeeren, durch Zertheilung der alten vermehret. Radicibus multiplicatur, & ſi fieri poſſit, verno quidem tempore ad menſem uſque floreſcentiae, tectus glacie ſervetur. *Linn. Am. Acad. l. c.*

Ananas.

BROMELIA ANANAS. *Linn. Sp. Pl.* 408. Ananas. *Mill.* **Engl.** Anana oder Pine apple. **Fr.** und **Holl.** Ananas.

§. 1.

Spielarten der Ananas.

Die vornehmſten Spielarten der Ananas (*) ſind folgende:

1) Ananas aculeatus fructu ovato, carne albida. *Plum.* Ananas ovatus. *Mill. n. 1.* Oval ſhaped Pine-apple, with a whitiſh fleſh. d. i. Eyrunde Ananas, mit weißen Fleiſch. **Die weiße Ananas.** **Hausvat.** III. 483. **Engl.** The moſt common Pine-apple.

2) Ananas aculeatus, fructu pyramidato, carne aurea. *Plum.* Ananas Pyramidalis. *Mill. n. 2.* Pyramidal Pine-apple, with a yellowiſh fleſh. d. i. pyramidenförmige Ananas, mit gelblichen Fleiſch. **Die rothe Ananas.** **Hausvat.** III. 484. **Engl.** The Sugar-loaf Pine. d. i. Zuckerhutförmige Ananas. **Franz.** Ananas au pain de ſucre. **Pat. Labat.**

 3) Ana-

(*) Nach dem **Hausvater** III. 486. ſind fünf dieſer Spielarten in dem Garten zu **Schwebber** ſeit 60 Jahren unverändert geblieben. Wenn aber daraus gegen **Miller** geſchloßen wird, es wären keine bloße Spielarten, ſo wird man der hieraus gezogenen Folge wohl keinen Beyfall geben können; maßen ſie zu **Schwebber** nicht durch Saamen, ſondern durch Cronen und Schößlinge fortgepflanzt ſind. Jede Spielart einer jeden Pflanze aber bleibt, ſo lange ſie durch Ableger fortgepflanzt wird, dieſelbe.

3) Ananas folio vix ſerrato. *Boerh. Ind. Alt.* 2. 83. Ananas Glaber. *Mill. n.* 3. Pine-apple with ſmooth leaves. d. i. Ananas mit glatten Blättern.

4) Ananas lucide virens, folio vix ſerrato. *Hort. Elth.* Ananas lucidus. *Mill. n.* 4. Pine-apple with ſhining green leaves, and ſcarce any ſpines on their edges, oder with very ſmooth graſſ-green leaves. d. i. Ananas mit glänzenden grünen Blättern, und beynahe gar keinen Stacheln am Rand, oder mit ganz glatten grasgrünen Blättern. **Grüne Ananas ohne Stacheln.** Hausvat. III. 485. In America The King Pine, d. i. der Königs-Ananas.

5) Ananas fructu pyramidato olivae colore, intus aureo; Ananas Serotinus. *Mill. n.* 5. Pyramidal Olive-coloured Pine-apple, with a yellow fleſh. d. i. pyramidenförmige olivenfarbige Ananas mit gelben Fleiſch. **Olivenfarbigte Ananas.** Hausvat. III. 487.

6) Ananas aculeatus, fructu pyramidato ex viridi flaveſcente; Ananas Viridis. *Mill. n.* 6. Engl. The green Pine-apple. d. i. grüne Ananas. In America The Montſerrat Pine. d. i. Ananas von Montſerrat. **Grüne Ananas.** Hausvat. III. 487.

Es gibt noch einige andere vermuthlich aus dem Saamen gefallene Spielarten der Ananas (*). Und wenn man ſie in den Ländern, wo ſie in Menge wachſen, oft aus Saamen zöge (†), ſo würden ohne Zweifel

(*) Z. E. 1) Ananas fructu rotundo. *Blackw. T.* 567. Renette Ananas. Volkamers Nürnbergiſche Heſperides. *p.* 219. *T.* 111. 2) Ananas non aculeatus Pitta dictus. *Tourn.* Schlichte Ananas. Hausvat. III. 485. Franz. Ananas de Pitte.

(†) Die in Teutſchland reif werdenden Ananas pflegen keinen vollſtändigen Saamen zu geben, weil ſie theils unter Fenſtern

ſel mit der Zeit eben ſo mancherley Arten Ananas entſtehen, als es in Europa mancherley Arten Aepfel und Birnen gibt. Ich wenigſtens, ſo oft ich mit Erziehung derſelben aus Saamen Verſuche gemacht habe, habe ſelbſt aus Saamen von einer und eben derſelben Art, allezeit verſchiedene andere Spielarten erhalten.

§. 2.

Beſchreibung der Ananas.

Die Ananas-Frucht, welche alle übrige bis jezt bekannte Früchte in der ganzen Welt an Vortreflichkeit des Geſchmacks übertrift, und deswegen mit Recht ſehr hoch geachtet wird, wächſet auf einer Pflanze, deren Blätter den Blättern der Aloe ziemlich ähnlich, und am Rand herum, (nur einige Sorten ausgenommen,) gleich einer Säge, eingeſchnitten; jedoch viel dünner, und weniger ſaftig ſind. Die Frucht ſelbſt hat die Geſtalt eines Fichtenzapfens (*), und vermuthlich führet ſie daher auch in der engliſchen Sprache den Namen Pine-apple, d. i. Fichtenzapfe.

Das eigentliche Vaterland der Ananas kan zwar wohl nicht mit völliger Gewißheit beſtimmet werden. Weil ſie aber, wie mir verſichert iſt, in Africa in großer Menge wild wachſen, ſo iſt Africa wahrſcheinlich ihr Vaterland.

Auf den im heißen Erdſtrich liegenden Weſtindiſchen Inſeln, wo man ſie in großer Menge, und von ganz beſonderer Güte hat, hat man ſie ſchon ſeit viel Jahren gezogen. In Europa aber ſind ſie noch nicht

 recht

ſtern gehalten werden müſſen, und nicht in freyer Luft blühen, theils durch Schößlinge fortgepflanzt ſind, und alſo ihre Fruchtbarkeit verlohren haben.

(*) Pinus ſylveſtris. *Linn.* & *C. B.* Gemeine wilde Fichte, Föhre, Kiefer, Kiene, Kienbaum.

recht lange bekannt, und erſt ſeit wenig Jahren weiß man ſie zur Tracht zu bringen.

Der erſte, dem es damit in Europa gelang, war Herr Le Cour zu Leiden in Holland (*), welcher nach vielen, oft mislungenen, aber unermüdet wiederhohlten Verſuchen, endlich glücklicher Weiſe den eigentlichen Grad der für ſie erforderlichen Wärme, und die eigentliche Art ihrer Wartung ausfündig machte; und, wie mir von Leuten, welche ſich in Holland lange aufgehalten haben, oft erzählet iſt, obgleich nicht ſo große, jedoch eben ſo gute Ananas-Früchte zog, als je in Weſtindien gezogen werden. Dieſem berühmten Gartenfreund, welcher weder Mühe noch Koſten ſparete, ſeine Erfindung zur Vollkommenheit zu bringen, haben es die Liebhaber der Ananas zu danken, daß ſie dieſe Frucht, die vortreflichſte unter allen Früchten, nun auch zu ziehen wiſſen. Aus ſeinem Garten kamen die erſten Pflanzen davon nach England. Nachher wurden ſie freylich auch in großer Menge aus America nach England gebracht. Wenn man aber glaubt, die aus America geſandten Ananaspflanzen wären nicht ſo gut, als die aus des gedachten Herrn Le Cour Garten, ſo irret man ſich ganz gewiß. Denn, wenn man uns nur aus America lauter würklich gute Sorten ſendete, ſo würden wir unter denſelben manche noch beſſere Sorten finden, als Herr Le Cour hatte, welcher ſie, nach der mir von ſeinem Gärtner gegebenen Verſicherung, ſelbſt zuerſt aus America bekommen hat. Ueberdem habe ich Früchte von amerikaniſchen Pflanzen geſehen, welche nicht nur völlig eben ſo gut waren, als irgend andere von denen, welche mir bis jezt vorgekommen

(*) In Teutſchland ſind die erſten Früchte in dem Boſenſchen Garten zu Leipzig, und in dem von Münchhauſiſchen Garten zu Schwebber, in der Gegend von Pyrmont und Hameln, zur Reife gebracht.

kommen ſind, ſondern ſogar dreymahl ſo groß waren, als ich je eine in des Herrn Le Cour Garten geſehen habe.

Die weiße Ananas iſt jezt in Europa die allgemeinſte.

Die rothe aber verdienet den Vorzug vor ihr, weil ſie nicht nur größer, und ungleich wohlſchmeckender iſt, ſondern weil man ſie auch mit mehr Sicherheit in größerer Menge eßen kan, indem ihr Saft nicht ſo leicht Verſtopfung im Unterleib verurſachet. Und weil ſie außerdem auch unter der Frucht oft Nebenknoſpen oder Schößlinge treibt, und alſo viel geſchwinder, als jene erſte Sorte vermehret werden kan, ſo wird ſie gewiß in wenig Jahren in England die allgemeinſte werden.

Die dritte Sorte wird nur von Liebhabern um der Mannigfaltigkeit willen fortgepflanzt; ihre Frucht aber iſt nichts werth.

Die vierte Sorte, die grüne Ananas ohne Stacheln, mit ganz glatten grasgrünen Blättern hat ihren Urſprung in England aus dem Saamen einer dem verſtorbenen Heinrich Heathcote Eſq. aus Weſtindien geſandten, unterweges aber verfaulten Frucht, genommen. Ich bekam damals auch eine Pflanze davon, welche eine große Frucht trug. Wie mir verſichert iſt, nennet man dieſe Sorte in America King Pine, d. i. Königs-Ananas. Nachher habe ich ſelbſt einige Pflanzen von dieſer Sorte aus Saamen gezogen, welcher mir von **Jamaica** geſandt war.

Die ſechſte Sorte, die grüne Ananas iſt gegenwärtig noch die ſeltenſte in Europa, und es gibt von ihr jezt nur erſt wenig Pflanzen. In America wird ſie von Kennern ſo ſehr für die beſte unter allen bekannten Sorten gehalten, daß viele daſelbſt alle andere Sorten abgeſchaffet haben, und nur dieſe bauen. Sie wird beſonders auf **Barbados** und **Montſerrat** gezogen, und von daher muß man ſich dieſelbe kommen laſſen.

§. 3.
Zubereitung der Ananas-Cronen und Schößlinge zu neuen Pflanzungen.

Die Ananas werden entweder aus der auf der Frucht wachſenden Crone, oder aus den, theils unten an den alten Pflanzen, theils unter der Frucht, hervortreibenden Schößlingen gezogen. Beydes habe ich gleich gut gefunden. Einige ziehen dazu zwar die Cronen vor, und glauben, die aus dieſen gezogenen Pflanzen kämen eher zur Tracht. Dis iſt aber ganz gewiß bloßes Vorurtheil. Denn ich finde beſtändig, daß die Schößlinge, wenn ſie anders eben ſo ſtark ſind, als die Cronen, eben ſo bald zur Tracht kommen, und wo nicht gar noch größere, doch eben ſo große Früchte tragen, als die aus Cronen gezogenen Pflanzen.

Die zur Erziehung neuer Pflanzen abgenommenen Schößlinge (*) und Cronen müſſen erſt, ehe ſie gepflanzt werden, vier bis fünf Tage lang, auch wohl noch länger, (nachdem ſie nemlich an der Stelle, wo ſie von den alten Pflanzen abgenommen ſind, mehr oder weniger feucht ſind,) an einen warmen Ort gelegt werden, damit ihr Fuß erſt recht trocken werde. Denn, wenn ſie ſogleich, als ſie abgenommen ſind, gepflanzt werden, pflegen ſie in Fäulniß zu gehen; beſonders ſind die Cronen dieſer Gefahr unterworfen.

Das einzige ſichere Kennzeichen, nach welchem man beurtheilen kan, ob ſie ſchon gepflanzt werden dürfen, iſt, wenn die Stelle, wo ſie von der alten Pflanze abgenommen ſind, übergeheilet und hart geworden iſt. Und weil die Schößlinge, wenn ſie mit gehöriger Vorſicht

(*) Unter Schößlingen, Engl. Suckers, werden in dieſer Abhandlung ſowohl die untern Nebenſchoßen, als die unter der Frucht zuweilen hervorwachſenden Knoſpen oder Schößlinge verſtanden.

ſicht abgenommen ſind, unten mit einer harten Haut überzogen ſind, ſo gebrauchen ſie in dieſem Fall nicht erſt ſo lange zu liegen, als die Cronen, oder als ſolche Schößlinge, welche am Fuß feucht ſind.

Den Cronen ſowohl, als den Schößlingen müſſen, ſo bald ſie abgenommen ſind, die untern Blätter ſo fort ſo weit genommen werden, als ſie in die Erde zu ſtehen kommen werden, damit ſie erſt gänzlich trocken werden, und an allen Stellen erſt recht überheilen, — weil ſonſt, wenn dieſes verſäumet wird, die ihnen nach der Einpflanzung zu gebende Wärme und Feuchtigkeit veranlaßet, daß ſie ausgehen. Wenn ſie ſpät im Herbſt, oder im Winter, oder ſehr früh im Frühjahr abgenommen werden, müſſen ſie, ehe man ſie einpflanzt, erſt vierzehen Tage bis drey Wochen an eine trockne Stelle ins Glashaus gelegt werden. Wenn es aber im Sommer geſchiehet, pflegen ſie aufs höchſte ſchon nach acht Tagen zur Einpflanzung tüchtig zu ſeyn.

§. 4.

Beſchaffenheit der für die Ananas erforderl. Erde.

Ich komme zu der für die Ananas erforderlichen Erde. Eine fette gute Küchengarten-Erde (*), welche theils nicht zu ſchwer iſt, (weil ſie ſonſt die Näße zu lange an ſich halten würde,) theils nicht zu leicht oder zu ſandig iſt, iſt ohne weitern Zuſatz für ſie völlig brauchbar.

Wenn man ſolche aber eben nicht hat, miſche man zwey Theile friſche Erde von einer guten Viehweide,

(*) Küchengarten-Erde iſt im eigentlichen Verſtand eine in einer langen Reihe von Jahren aus Miſt und verweſeten Pflanzen entſtandene, oder durch öfteres Düngen nach und nach veredelte Erde. Denn, weil die Gärten ſtärker gedünget werden, als der Acker, ſo bekömmt dadurch das Gartenerdreich vor der Felderde einen großen Vorzug.

weide, und einen Theil verfaulten Kuhmiſt, oder ſtatt deſſen einen Theil völlig zergangenen Miſt aus einem alten Melonen- oder Gurken-Miſtbeet, und zwar wenigſtens ſechs bis acht Monath vorher, (ein ganzes Jahr vorher iſt noch beſſer,) durch einander; und laſſe dieſe Miſchung oft umſtechen, damit alles wohl unter einander gemiſchet, und alle Erdklöße recht fein zerbrochen werden.

Sand darf unter die für Ananas beſtimmte Erde gar nicht gemiſchet werden; es wäre denn, daß ſie außerordentlich ſteif wäre. In dieſem Fall aber muß er ein ganzes, und aufs wenigſte ein halbes Jahr zuvor hinzugethan, und die ganze Maße, damit er ſich mit der Erde gehörig vermiſche, und die feſte Verbindung der Erdtheile auflöſe, oft umgeſtochen werden. Inzwiſchen muß doch auch nie mehr, als ⅛ hinzugethan werden, weil zu viel Sand den Ananas nachtheilig iſt.

Die Ananas-Erde muß auch nie zu fein geſichtet werden. Wenn nur die etwa unter derſelben befindlichen großen Steine ausgeleſen werden, ſo iſt es beſſer, als wenn ſie zu fein iſt.

§. 5.

Vom Begießen der Ananas.

Bey warmer Sommerwitterung müſſen die Ananas oft, jedoch nie auf einmahl zu ſtark begoßen werden. Man muß dabey aber auch immer dafür ſorgen, daß ſich die Löcher in den Töpfen nicht verſtopfen, weil ſonſt die Näße nicht abziehen könnte, und die Pflanzen dann ausgehen würden.

Bey ſehr warmer Witterung müſſen ſie wöchentlich zwey bis drey mahl begoßen werden; bey kühler Witterung aber pflegt ein einmahliges Begießen hinreichend zu ſeyn.

Sie müſſen auch den ganzen Sommer durch, um den ſich auf ihren Blättern ſetzenden Staub und Unrath abzu-

abzuſpülen, wöchentlich einmahl gelind über und über begoßen werden. Eine Bemühung, welche ihren Wachsthum ungemein befördert!

Im Winter gebraucht man ſie wöchentlich nur einmahl zu begießen, je nachdem man findet, daß die Erde in den Töpfen trocken iſt. Nur muß man ſie nicht auf einmahl zu ſtark begießen. Denn beſonders im Winter iſt es beſſer, ſie oft, und immer nur ein wenig, als auf einmahl zu ſtark zu begießen (*).

§. 6.

Verſetzung der Ananas in größere Töpfe.

Es gibt Gärtner, welche die Ananas ſehr oft in andere Töpfe umſetzen. Wer aber große und wohlſchmeckende Früchte verlanget, muß ſolches nicht ſo oft thun. Denn, wenn eine Pflanze den Topf nicht ſchon dann, wenn ſie in die Frucht zu treiben beginnet, mit ihren Wurzeln angefüllet hat, ſo bleibt die Frucht gemeiniglich klein, und bekömmt dagegen meiſtens eine deſto größere Crone.

Man muß die Ananas in einem Jahr nie öfter, als zweymahl umſetzen.

Nachdem nemlich die vorigjährigen Schößlinge und Cronen den ganzen Winter durch in den Töpfen geſtanden haben, in welche ſie zuerſt gepflanzt waren, ſo müſſen ſie zum erſten mahl um den Ausgang des April (†) in größere Töpfe umgeſetzt werden; oder, damit ich mich deutlicher ausdrücke, die Pflanzen, welche bisher in ½ Pens (**) oder

(*) Von der Beſchaffenheit des im Winter zum Begießen der Ananas nöthigen Waſſers, ſehe man den Gärtn. Calend. Jan. §. 37. und Oct. §. 29. und Dec. §. 18.

(†) Oder, wenn es im Apr. verſäumet iſt, noch im May. Gärtn. Cal. May §. 35.

(**) Man pflanzt die jungen Pflanzen jezt in England durchgängig

oder in $\frac{3}{4}$ Pens Töpfen (*) geſtanden haben, müſſen in 1 Pens Töpfe (**), oder höchſtens $1\frac{1}{2}$ Pens Töpfe geſeßt werden, je nachdem die Größe der Pflanzen jene oder dieſe Art Töpfe erfordert. Nur müſſen ſie nie in gar zu große Töpfe gepflanzt werden, maaßen ihnen ſolches höchſt nachtheilig iſt.

Im Anfang des Auguſt (***) müſſen ſie zum andern mahl umgeſeßt werden. Man kippet dann die Pflanzen, welche nun ſchon zur Tracht aufs folgende Jahr die gehörige Größe haben, in 2 Pens Töpfe (†), welche für tragbare Ananas überall groß genug ſind.

Bey

gängig in forty-eighths Töpfe, d. i. in acht u. vierziger, d. h. deren man von den Töpfern um London für 2 bis 3 Engl. Schilling 48 Stück bekömmt, und davon alſo das Stück nicht völlig auf 6 Pfennig an teutſchen Geld kommen mögte.

(*) Ein Pens Engl. oder Penny Sterling macht $8\frac{1}{2}$ bis 9 Pfennig gegen Louisd'or zu 5 Thaler. Nach Alleus Vorſchrift, welche Dicks anführet, ſollen die erſten Töpfe ohngefähr 8 bis 9 Zoll im Durchmeſſer halten.

(**) Sie werden in England thirty-twos d. i. zwey und dreißiger genannt, d. h. deren man für 2 bis 3 Schilling 32 kauft, und davon alſo das Stück nicht völlig auf 8 teutſche Pfennig kommen mögte.

(***) Oder ſchon im Julius, wenn dann die Pflanzen die Töpfe mit ihren Wurzeln ſchon ausgefüllet haben ſollten, weil ſie dann die neuen Töpfe noch vor dem Winter deſto beſſer ausfüllen. Gärtn. Cal. Jul. §. 32. Aber nicht ſpäter, als im Auguſt. S. Aug. §. 32.

(†) Oder, wie ſie auch genannt werden, twenty-fours d. i. vier und zwanziger, welche das Stück 1 Guten Groſchen koſten mögten. Aufs höchſte nimmt man dazu ſixteens, d. i. ſechszehener, d. h. deren man für 2 bis 3 Schilling 16 Stück bekömmt, und welche das Stück 1 Ggr. 4 ₰. koſten mögten.

Bey jedesmahligen Umſetzen der Pflanzen in größere Töpfe muß das Lohbeet (†) aufgerühret, und ſo viel friſche Lohe hinzugethan werden, daß daſſelbe wieder eben ſo hoch werde, als es bey ſeiner erſten Anlage war.

Wenn denn die Töpfe wieder in die Lohe hineingeſenkt ſind, müſſen die Pflanzen jedesmahl über und über gelind begoßen werden, damit theils aller Staub und Unrath von ihren Blättern abgeſpület werde, theils die Erde ſich um ihre Wurzeln ſetze.

Wenn das Lohbeet bey der zulezt gedachten zweyten Verſetzung der Pflanzen im Anfang des Auguſt gehörig aufgerühret, und eine hinreichende Menge gute friſche Lohe hinzugethan iſt, ſo pflegt ſolches den Pflanzen zu ihrem Wachsthum ſehr beförderlich zu ſeyn; weil ſie ſo in dieſer Lohe bis an den Anfang des November, oder auch wohl, wenn noch gelinde Witterung iſt, noch etwas länger ſtehen bleiben müſſen, maaßen ſie bis dahin eben keiner Feuerwärme benöthigt ſind.

§. 7.

Wartung der in der Frucht ſtehenden Ananas.

Ananas, welche würklich in der Frucht ſtehen, dürfen nicht mehr in andere Töpfe umgeſetzt werden. Denn, wenn ſie dann noch verſetzt werden, ſo pflegen ſie einen Stoß zu bekommen, und im Wachsthum ſtehen zu bleiben. Die Frucht bleibt dann nicht nur kleiner, ſondern wird auch ſpäter, und manchmahl erſt im October oder im November reif, und bekömmt keinen recht angenehmen Geſchmack. Man muß ſie alſo von der Zeit an, da ſie die Frucht zeigen, mit vorzügli-
cher

(†) Mit einer Forke, oder eiſernen Gabel. Gärtn. Cal. Sept. §. 27.

cher Sorgfalt im guten Wachsthum zu erhalten ſuchen, weil davon die Güte und Größe der Frucht abhänget.

§. 8.

Behandlung der alten Ananaspflanzen nach der Tracht.

Wenn von Pflanzen, von welchen man die Art fortzupflanzen gedenkt, die reife Frucht abgeſchnitten iſt (*), müſſen ihre Blätter ausgepuzt (**), und die Töpfe dann wieder in ein mäßiges Miſtbeet eingeſenkt, und ſie in demſelben oft mit Waſſer erfriſchet werden. Sie pflegen alsdenn Schößlinge in Menge zu treiben (†), und, wenn man ſie nur in einem geſunden Zuſtand erhält, pflegt man in kurzer Zeit neue Pflanzen genug zu bekommen.

§. 9.

Verwahrungsmittel gegen die die Ananas zu Grund richtenden kleinen weißen Inſecten.

Nichts iſt für die Ananaspflanzen gefährlicher, als wenn ſie von gewißen kleinen weißen Inſecten (††) befallen werden. Der Anfang derſelben iſt ein weißer Mehlthau, welcher ſich bald nachher in eine Art Läuſe (***) verwandelt, welche zu gleicher Zeit beydes Wurzeln und Blätter der Pflanzen angreifen, — ſich, wenn ſie nicht bey Zeiten vertilget werden, in kurzer Zeit im ganzen Glashaus ausbreiten, — und, weil ſie den Nahrungsſaft dergeſtalt ausſaugen, daß die Blätter gelb und kränklich, und meiſtens überall voll

ſehr

(*) Eine jede Pflanze trägt nur einmahl.

(**) Die großen Blätter müſſen nemlich verkürzt, und alle untern Blätter abgeſtreift werden. Gärtn. Cal. Jul. §. 31.

(†) Zwey, drey, bis fünf oder ſechs.

(††) Aphides Heſperidum. *Linn.*

(***) Sie werden von einigen Schildläuſe genannt.

ſehr vieler durchſichtiger gelber Flecken werden, den Wachsthum der Pflanzen in wenig Wochen ganz und gar unterbrechen; — und, wenn ſie endlich ihre völlige Größe erlangt haben, den Wanzen ähnlich ſind, und auf den Blättern ſo feſt ſitzen, daß man ſie nicht leicht abwaſchen kan, und ſich gar nicht einmahl von der Stelle zu bewegen ſcheinen.

Dieſe Inſecten ſind aus America auf ſolchen Pflanzen, welche mit ihnen beſetzt geweſen ſind, nach England gekommen; und weil die Zuckerrohrpflanzen, welche ich einſtens von Barbados geſandt bekam, mit einer Menge eben dieſer Inſecten beſetzt waren, ſo ſind die Ananas-Inſecten meiner Meinung nach gerade eben dieſelben, welche ſeit den lezten Jahren auf den Oſtindiſchen Inſeln hinter dem Wind (*) in den Zuckerplantagen eine ſo große Verwüſtung angerichtet haben. Seit der Zeit, da ſie mit nach England gebracht ſind, haben ſie in ſolchen Glashäuſern, wo man auf ihre Vertilgung keine gehörige Sorgfalt bewieſen hat, ſehr überhand genommen, und in manchen Londner Gärten ſo gar die Pomeranzenbäume befallen, und an denſelben unglaublichen Schaden gethan. Zum Glück aber ſcheinen ſie die Winterkälte in dem Clima von England nicht ertragen zu können. Denn man findet ſie nie auf ſolchen Gewächſen, welche ſtets im freyen Garten ſtehen.

Das einzige Mittel, welches ich bis jezt gegen ſie habe ausfündig machen können, iſt dieſes: Man waſche die Blätter, Zweige und Stämme der damit behafteten Gewächſe, oft mit ſolchem Waſſer, in welchem eine hinlängliche Menge Tabacſtengel ausgelauget ſind. Dieſe Lauge tödtet ſie, ohne doch den Gewächſen zu ſchaden. — Nur Schade, daß dieſes Mittel auf die Ananas keine Anwendung findet, weil ſich die Läuſe zwiſchen ihren Blättern ſo tief feſt ſetzen, daß es nicht möglich iſt,

(*) Die ſogenannten Leeward-Inſeln.

ſie mit einem Schwamm zwiſchen ihnen weg zu waſchen; und daß alſo, wenn man von den ſichtbar vor Augen ſitzenden auch noch ſo viele wegwäſchet, dennoch immer wieder andere theils von unten herauf kriechen, theils zu gleicher Zeit auch ſogar die Wurzeln der Ananas eben ſo ſtark von ihnen angegriffen werden.

Das einzige Mittel die Ananas, an welchen man dieſe Inſecten gewahr wird, von ihnen zu reinigen, iſt dieſes, daß man ſolche Pflanzen ganz aus dem Topf heraus nehme, und ihre Wurzeln ganz von Erde reinige; dann einen großen Zuber mit ſolchem Waſſer anfülle, in welchem eine gute Menge Tabacſtengel ausgelauget ſind; in dieſe Lauge die Pflanzen untertauche, und ſie vermittelſt aufgelegter Hölzer in demſelben niederhalte; die Pflanzen vier und zwanzig Stunden in der Lauge liegen laſſe; ſie dann herausnehme; mit einem Schwamm alle Inſecten von den Blättern und Wurzeln abwaſche, (welches, weil ſie durch die Tabacslauge getödtet ſind, leicht thunlich iſt;) dann alle feine Wurzelfaſern wegſchneide; die Pflanzen in einen mit reinen Waſſer angefüllten Zuber eintauche, und ſie in demſelben waſche; dann die Pflanzen in friſche Erde pflanze; das Lohbeet aufrühre; zur Erneurung der Wärme etwas friſche Lohe hinzuthue; die Töpfe wieder in die Lohe ſetze; und die Pflanzen nach der zuvor gegebenen Anweiſung über und über begieße. Wenn dieſes Begießen nachher den ganzen Sommer hindurch wöchentlich einmahl wiederhohlet wird, ſo werden ſie gewiß rein bleiben. Denn ſo viel ich wahrgenommen, fallen die Inſecten ſolche Pflanzen, welche trocken gehalten werden, allezeit ſtärker an, als ſolche, welche bisweilen mit Waſſer überſprenget, und im friſchen Wachsthum erhalten werden. Eben dieſe Bemerkung hat man auch in America gemacht. Man hat bemerkt, daß die Inſecten nur bey anhaltender Dürre in den Zuckerplantagen Verwüſtung anrichten; wie ſie ſich denn auch auf denjenigen Zuckerinſeln,

inſeln, welche ſeit den leztern Zeiten mehr ſehr trockne Jahre nach einander gehabt haben (*), ſo ungemein ſtark vermehret haben, daß der größte Theil des Zuckerrohrs ſolchergeſtalt verdorben iſt, daß nicht nur kein Zucker daraus hat gekocht werden können, ſondern daß auch ſein Saft ſolchergeſtalt vergiftet worden iſt, daß nicht einmahl Rum daraus hat gebrannt werden können, und alſo viele Eigenthümer der Zuckerpflanzungen zu Grund gegangen ſind.

Weil ſich auf den Ananaspflanzen, welche aus America kommen, oft ſolche Inſecten befinden, ſo muß man die Pflanzen, welche man ſich von daher bringen läßet, ſo bald man ſie bekömmt, genau beſehen, und unterſuchen, ob ſich an denſelben nicht etwa ſolche Inſecten befinden; und ſie, wenn man ſolche an ihnen gewahr wird, nach der zuvor gegebenen Anweiſung, ehe man ſie pflanzt, in Tobacslauge legen, u. ſ. w. Denn ſonſt breiten ſich die Inſecten in kurzer Zeit in dem ganzen Glashaus aus, in welches man ſolche mit ihnen behaftete Pflanzen ſezt, und befallen alle in demſelben befindliche Gewächſe.

§. 10.

Vormahlige Art, die Ananas im Winter in trocknen Glashäuſern zu halten.

In den vorigen Zeiten pflegte man die Ananas in Europa den Winter über durchgehends in trockne Glas-

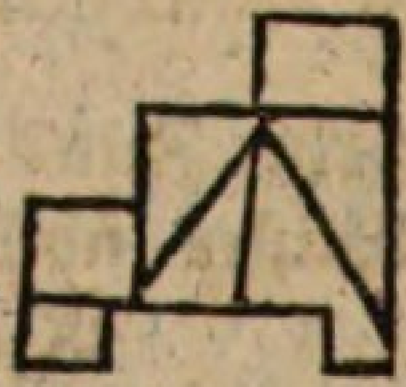
(*) Die Zuckerinſeln haben vom Januarius bis zu Ende des April die trockne Jahrszeit, wo die Pflanzen vor Hitze verbrennen würden, wenn nicht der dann fallende Thau die Stelle des Regens verträte. Vom May aber bis an den Januarius haben ſie Regen, oder die naße Jahrszeit. Wenn dieſer dann fehlet, ſo verbrennen die Gewächſe.

Glashäuſer (†), (eben wie die Orangerie in Gewächshäuſern,) auf Staffeleyen zu ſtellen (††), und ſie im Sommer in Treibkäſten unter Miſtbeetfenſtern zu halten. Dis war die Methode, deren man ſich in Holland bedienete, und welche des zuvor erwähnten Herrn Le Cour's Gärtner anfangs diejenigen lehrete, welchen ſein Herr die Gütigkeit hatte, Pflanzen zu ſenden.

Seit dem aber die Ananas in England allgemein geworden ſind, hat man ſowohl in Anſehung der Einrichtung der für ſie erforderlichen Glashäuſer, als auch ihrer eigentlichen Wartung große Verbeſſerungen gemacht.

Denn nach jener vormahligen Methode ſtanden ſie an die vier bis fünf Monath auf den Staffeleyen; ihre äußerſten Wurzelfaſern mußten alſo, (weil die Pflanzen von zu oftmahligen Begießen in Fäulniß gehen, und alſo nicht ſehr oft begoßen werden durften,) austrocknen und hart werden; anſtatt alſo, daß ſie ihre Frucht für den folgenden Sommer ſchon im Winter hätten

(†) Trockne Glashäuſer, (engl. a dry Stove,) ſind von den in der Folge §. 17. 18. zu beſchreibenden Lohglashäuſern, (engl. a bark Stove, darin unterſchieden, daß in jenen keine Lohbeete ſind, ſondern die Töpfe auf Staffeleyen, z. E.



geſtellet werden. Sie ſind für ſolche ausländiſche Gewächſe beſtimmet, welche im Winter keine Näße leiden, und alſo auch nicht zwiſchen ſtark ausdünſtenden Gewächſen ſtehen dürfen, z. E. für die zärtern Aloeſorten, Cereus, Euphorbium, Tithymalus und andere ſolche ſaftige Gewächſe.

(††) S. Gärtn. Cal. Merz §. 39. Sept. §. 27. Nov. §. 21

hätten anſetzen ſollen, ſtanden ſie im Wachsthum ſtill, und wuchſen wenig oder gar nicht; die Frucht kam alſo im Frühjahr nicht ſo zeitig hervor, daß ſie noch im Sommer hätte zur Reiſe kommen können, und erlangte dann auch die gehörige Größe nicht.

§. 11.

Jezt übliche Ananas-Lohglashäuſer.

Um dieſem Uebel abzuhelfen, bauet man jezt zur Erziehung der Ananas, (nach der nachher §. 17. 18. zu beſchreibenden, und auf den Kupfertafeln Tab I. und II. im Riß vorgeſtelleten Art,) niedrige Lohglashäuſer, und zwar bald ſo, bald ſo, je nachdem es dem, der ſie bauet, beliebet.

Einige bauen ſolche mit vorn etwa 4 Fuß hoch aufrecht ſtehenden, und dann erſt ſchräg laufenden Fenſtern, welche im Ganzen eine Höhe von etwa 6 Fuß hoch einnehmen, ſo, daß ſolche Häuſer eben hoch genug ſind, um in denſelben auf der Rückſeite des Lohbeetes aufrecht gehen zu können.

Andere laſſen die Fenſter ganz von dem Dach, bis auf das etwa 6 bis 8 Zoll über der Lohgrube hervorragende Grundholz in der Fronte des Hauſes ſchräg herunter gehen; da denn vorn in einem ſolchen Glashaus, zwiſchen der Lohgrube und den Fenſtern kein Weg iſt. Weil dann aber die Pflanzen nicht gut begoßen werden können, und man auch zu den vorn vor den Fenſtern ſtehenden Pflanzen nicht bequem kommen kan, um ſie zu reinigen, ſo iſt dieſe Bauart dergeſtalt in Abgang gekommen, daß, ob ſie gleich weniger koſtet, als irgend eine andere, dennoch jezt nur wenig Glashäuſer auf dieſe Art gebauet werden.

Ich habe immittelſt im folgenden (§. 17. 18.) von beyden jezt gedachten Bauarten Beſchreibungen und Riße hinzugefüget, aus welchen man ſich, man

mag nun die eine, oder die andere wählen, leicht helſen können wird.

Wenn eines ſolcher Glashäuſer in die Länge 35 Fuß im Lichten hält, und die Lohgrube von einem Ende zum andern gehet, und 6½ Fuß breit iſt, ſo pflegt es etwa 100 Stück (*) Pflanzen faßen zu können. Und hieraus kan ein jeder leicht beurtheilen, wie groß ein Glashaus in Rückſicht auf die Menge, in welcher man Ananas zu ziehen gedenkt, angelegt werden müſſe.

§. 12.

Treibkaſten zu einer Pflanzſchule für die jungen Ananaspflanzen.

Außer einem Lohglashaus muß man aber auch für die jungen Ananaspflanzen einen Treibkaſten (**) mit hohen Rahmen und Miſtbeetfenſtern haben, in welchen die Töpfe mit den von den alten Pflanzen und von den Früchten abgenommenen Schößlingen und Cronen den Sommer über eingeſenkt ſtehen, und welche gleichſam Pflanzſchulen zur Erziehung junger Pflanzen für das Lohglashaus ſind.

Die jungen Pflanzen dürfen aber in dieſem Treibkaſten nicht länger, als bis an den Anfang des November bleiben; es wäre denn, daß ſolcher auf die nachher §. 19. zu beſchreibende Art (†), von gebrannten Mauerſteinen aufgeführet, und Rauchgänge in demſelben,

(*) 80 Stück tragbare Pflanzen Ausg. von 1768.

(**) Werden auch Ananaskäſten genannt.

(†) Miller verſpricht hier zugleich eine Abbildung eines ſolchen zu heizenden Treibkaſtens, und im Hausvat III. 490. wird geſagt, Miller habe dazu Zeichnungen geliefert. Sie finden ſich aber in der lezten Ausgabe des großen Werks eben ſo wenig, als in der Huthiſchen Ueberſetzung derſelben, gleichwie ſie ſich auch in der Ueberſetzung der 5ten Aufl. und in der erſten engl. Ausg. von 1731. nicht finden. In der Huthiſch. Ueberſetz. werden dieſe Treibkäſten Glaströge genennet.

ſelben, um die Luft mit Feuer erwärmen zu können, angebracht wären. In dieſem Fall können ſolche Treibkäſten mit großen Vortheil zu Pflanzſchulen gebraucht, und die jungen Pflanzen in denſelben allezeit ſo lange gelaſſen werden, bis ſie ſo groß geworden ſind, daß ſie zur Tracht kommen wollen. Man kan dann die Luft in dieſen Beeten, je nachdem es die Pflanzen erfordern, entweder wärmer oder kälter, als im Lohglashaus halten; und gebraucht dann in jedem Herbſt nur die würklich tragbar gewordenen Pflanzen ins Lohglashaus zu bringen. Man kan folglich auf dieſe Weiſe in einem jeden Jahr eine ungleich größere Anzahl Früchte ziehen, als wenn beydes junge und tragbare Pflanzen in einem und eben demſelben Glashaus gedrängt unter einander ſtehen müſſen.

Wenn man aber zu der jeztgedachten Art mit Rauchgängen verſehener Treibkäſten keine Gelegenheit hat, ſondern die jungen Pflanzen im Sommer unter einem gewöhnlichen Treibkaſten (*) halten muß, ſo müſſen ſie aus demſelben um die Mitte oder den Schluß des October ins Lohglashaus gebracht werden. Wenn es nur kleine Pflanzen ſind, können die Töpfe dann in die Lohe zwiſchen die tragbaren Pflanzen; ſonſt aber, weil ſie während des Winters nicht ſonderlich zu wachſen pflegen, nur ganz dicht zuſammen geſtellet; müſſen aber im Winter nur ſelten, und wöchentlich nur einmal, jedoch immer nur ein wenig begoſſen werden.

Am Ende (†) des folgenden Merz, (wenn man ſie nemlich in keinem zu einer Pflanzſchule beſonders beſtimmten Lohglashaus, oder mit Rauchgängen verſehenen Treibkaſten

(*) In Herrn D. Krünitz öconom. Encyclop. Th. 2. S. 61. findet man einen Riß eines 40 F. langen, über 7½ F. breiten, und über 4 F. tiefen Sommer-Ananas-Hauſes, in welchem die Ananas in Pferdemiſt ſtehen.

(†) Im Anfang. Ausg. von 1768.

kaſten ſtehen hat,) müſſen ſie aus dem Lohglashaus wieder in den Treibkaſten gebracht werden (†). Das Lohebeet in demſelben muß aber ſchon vierzehen Tage zuvor gemacht ſeyn, damit die Lohe ſchon auf den gehörigen Grad der Wärme gekommen ſeyn möge. Zu heiß darf ſie durchaus nicht mehr ſeyn, weil ſonſt die zarten Wurzelfaſern der Pflanzen, wenn man die Töpfe auf einmahl hineinſetzte, verbrennen würden. Wenn ſie alſo noch zu heiß iſt, müſſen die Töpfe vorerſt nicht tiefer, als 2 bis 3 Zoll tief eingeſenkt werden, und ſo lange ſo flach ſtehen bleiben, bis die Hitze etwas nachgelaſſen hat, und erſt dann bis an den Rand hineingelaſſen werden.

Wenn dann aber die Nächte noch kalt ſeyn ſollten, müſſen die Fenſter ſorgfältig mit Matten überdeckt werden, weil ſonſt die Pflanzen, da ſie im Glashaus der Wärme gewohnt worden ſind, einen plötzlichen Stoß bekommen würden; welchem man aber, weil ihr Wachsthum dadurch aufgehalten werden würde, ſorgfältig vorbeugen muß. Denn je eher ſie im Frühjahr in neuen Wachsthum kommen, deſto länger haben ſie Zeit, vor dem Winter erſt recht ſtark zu werden, um in nachher folgenden Jahr recht große Früchte tragen zu können.

Die Töpfe müſſen in dieſen Treibkäſten auch nicht zu nahe zuſammen, ſondern in gehöriger Weite von einander geſtellet werden, damit die Pflanzen unten am Cörper gehörig dick werden mögen, weil davon die Größe der Früchte abhänget. Wenn ſie zu nahe an einander geſtellet werden, ſo wachſen ſie ſchmächtig in die Höhe, und werden nicht ſtark genug; die Blätter können ſich denn nachher, wenn die Pflanzen aus dem Beet wieder herausgenommen werden, nicht halten, ſondern die äußern Blätter fallen dann nieder, und die innern allein bleiben nackt ſtehen, und daher entſtehet in dem Herzen der Pflanzen gar leicht Fäulniß.

Bey ſehr heißen Sonnenſchein müſſen die Fenſter eines

(†) S. Gärtn. Calend. Febr. §. 41.

eines ſolchen Treibkaſtens zur Zeit der ſtärkſten Hitze vermittelſt untergeſetzter Lufthölzer gelichtet werden, um den Dampf hinaus, und friſche Luft hereinzulaſſen. Wenn dis an einem ſehr heißen Tage einmal verſäumet wird, ſo gehen entweder alle Pflanzen zu Grund, oder ſie werden wenigſtens dergeſtalt verſenget, daß ſie es in viel Monathen nicht erſt wieder verwinden können.

Bey ganz auſſerordentlich heißer Witterung müſſen die Fenſter ſogar im Mittag mit Matten bedeckt werden, weil die Fenſter, indem ſie ſehr nahe über den Blättern der Pflanzen liegen, dann eine ihnen ganz unausſtehliche Hitze verurſachen.

Den ganzen Sommer über müſſen die Pflanzen auch oft, jedesmahl aber nur ein wenig begoſſen werden.

Bey heißer Witterung muß ihnen täglich, von 10 Uhr Vormittags bis 4 Uhr Nachmittags, friſche Luft gegeben werden. Wenn die Fenſter zu feſt zugehalten werden, oder die Pflanzen zu feucht ſtehen, ſo bekommen ſie einen Stoß in ihrem Wachsthum, und werden denn auf einmahl von Inſecten befallen. Denn es ſind gemeiniglich auf allen Ananas einige Inſecten, welche ihnen zwar, ſo lange ſie im friſchen Wachsthum bleiben, keinen ſonderlichen Schaden thun; die ſich aber, ſobald die Pflanzen kränklich werden, ungemein vermehren, und ihren Untergang verurſachen (*).

§. 13.

Wartung der aus dem Treibkaſten ins Lohglashaus geſetzten Ananas im Winter.

Wenn die Ananas aus dem Treibkaſten in das Lohglashaus geſetzt werden, in welchem ſie den Winter über ſtehen ſollen, (und das muß etwa in der Mitte (†) des

(*) S. Gärtn. Cal. Aug. §. 31. und Sept. §. 27.

(†) Im Anfang. Ausg. von 1768. Auch wohl ſchon am Ende des September. Gärtn. Cal. Sept. §. 27.

des October geſchehen,) ſo muß das Lohbeet erſt erfriſchet, und zu jedem einem Theil alter Lohe zwey Theile neuer Lohe hinzugethan werden. Wenn beydes gehörig unter einander gemiſchet, und die hinzugethane Lohe gut iſt, ſo pflegt das Lohbeet bis zum Februarius (††) den gehörigen Grad der Wärme zu behalten. Dann aber muß die Lohe abermahl aufgerühret werden, und ſo viel (†††) neue Lohe hinzugethan werden, als nöthig iſt, das Beet wieder ſo hoch zu machen, als es ſeit dem Herbſt geſunken iſt. Die Wärme pflegt ſich dann zu erneuern, und die Pflanzen im Wachsthum erhalten zu werden. Wenn denn aber die Frucht hervorſticht, ſo iſt es vorzüglich nöthig, die Pflanzen im beſtändigen Wachsthum zu erhalten, weil die Frucht ſonſt klein bleibt, und weil die Pflanzen ſelbſt auch ungemein leiden, wenn ſie dann einen Stoß bekommen.

Im April muß die Lohe abermal aufgerühret werden, und wenn das Beet ſeit der vorigen Aufrührung abermahl geſunken iſt, muß nochmahls etwas friſche Lohe hinzugethan werden, damit ſich die Wärme erneure, und die Früchte an Größe zunehmen. Denn, wenn man das Lohbeet beſtändig in einem gehörigen Grad der Wärme hält, und den Pflanzen täglich hinreichend friſche Luft gibt, ſo ſtehen ſie ungleich beſſer, als wenn man ſie in einem nicht genug erwärmten Lohbeet zu eingeſchloſſen hält.

Um dieſe Zeit müſſen auch die aufs folgende Jahr zur Tracht beſtimmten jungen Pflanzen in andere Töpfe geſetzt, und das Lohbeet, in welches man ſie ſetzt, erneuert werden, um ſie vorwärts zu bringen, damit ſie vor dem Herbſt erſt ſtark genug werden, im künftigen Jahr

(††) Bis gegen das Ende des Febr. S. Gärtn. Cal. Febr. §. 42.

(†††) Nach dem Engl. Maaß a lond or two of new tan.

Jahr eine gute Frucht zu treiben. Auf dieſen Punct muß eine recht vorzügliche Sorgfalt gewandt werden.

§. 14.

Gebrauch des Thermometers zur Beſtimmung des den Ananas im Lohglashaus zu gebenden Grades der Wärme.

Die Wärme in den Lohglashäuſern pflegen einige ſogar im Sommer nach dem Thermometer zu beſtimmen. Im Sommer aber iſt dis ganz unnöthig. Denn die Hitze der freyen Luft ſteigt bey heißer Witterung oft über den auf dem Thermometer bemerkten Grad der für die Ananas erforderlichen Wärme, und in den Glashäuſern iſt die Hitze dann alſo noch größer.

Der Gebrauch des Thermometers findet nur im Winter ſtatt, ſo lange in den Glashäuſern eingeheizt werden muß; und man kan nach demſelben dann ſehr leicht beurtheilen, ob das Feuer verſtärket, oder vermindert werden müſſe. Denn die Wärme darf im Winter nie über 5 oder 6 Grad über den für die Ananas bemerkten Punct ſteigen; darf aber auch nie unter 5 bis 6 Grad unter denſelben fallen (*).

§. 15.

Zeitigung der Ananasfrüchte, und Kennzeichen ihrer Reife.

Die Früchte, welche ſich zeitig im Februarius (†) zeigen, pflegen etwa im folgenden Junius reif zu werden; auſſer das einige Sorten wohl 4 bis 5 Wochen ſpäter

(*) Man bediente ſich dazu wenigſtens in den vorigen Zeiten des Thermometer von Mr. Fowler. Ausg. von 1731.

(†) Einige auch ſchon im Januarius. Gärtn. Cal. Jan. §. 37.

ſpäter reif werden, als andere, mit denen ſie doch zugleich in die Frucht getrieben haben (*).

Die Monathe, in welchen die Ananasfrüchte in der größten Vollkommenheit zu ſeyn pflegen, ſind der ganze Junius, Julius, Auguſt und September (†). Inzwiſchen habe ich doch auch oft im Merz, April und October recht ſehr gute Ananas gegeßen; die Pflanzen aber, von denen ſie waren, waren auch völlig geſund; denn ſonſt ſind die Früchte ſelten wohlſchmeckend.

Ob eine Frucht reif ſey, muß man an dem Geruch, und aus der Erfahrung beurtheilen. Gewiße Regeln, zu welcher Zeit ſie abgeſchnitten werden müſſe, laſſen ſich nicht geben, weil die verſchiedenen Sorten in Anſehung der Farbe der reifen Frucht ſehr unterſchieden ſind. Wollte man ſie ſo lange ſitzen laſſen, bis ſie weich anzufühlen wären, ſo würden ſie eben ſo matt und ſchaal ſchmecken, als wenn ſie lange abgeſchnitten gelegen haben.

Eigentlich muß jede Frucht, wenn ſie ihren vollkommenen Geſchmack haben ſoll, erſt an dem Tage abgeſchnitten werden, da ſie gegeßen werden ſoll. Sie muß früh Morgens abgeſchnitten werden, ehe ſie von der Sonne erwärmet wird, weil ſie ſonſt nicht kühl iſt. Der Stengel muß auch ſo lang, als möglich, mit abgeſchnitten; und ſie dann an einen kühlen, aber trocknen Ort gelegt, und Stengel und Crone ſo lange an ihr gelaſſen werden, bis ſie gegeßen werden ſoll.

Die

(*) Billig müſſen die Ananas, bey kunſtmäßiger Wartung, im Febr. anfangen, die Früchte zu zeigen. Die Frucht erhebet ſich allmählig aus dem Herzen der Pflanzen, und wächſet bis zur Größe eines kleinen Apfels, ehe die Schuppen auf jeder Warze ſich öfnen, und die Blüten zum Vorſchein kommen. Alsdenn ſchlieſſen ſich die Schuppen wieder, die Frucht aber fängt an, ſich zu entwickeln. Sie erhält dann, wenn die Pflanze rechter Art iſt, eine Länge von 7 bis 8, ja in Amerika bis 18, und einen Umkreis von 14 engliſchen Zollen.

(†) Vom Jul. bis Sept. Ausg. von 1768.

Die ſechſte Sorte, die grüne Ananas, wird, wenn man ſie recht reif werden läßt, olivenfärbig. Einige ſchneiden dieſelbe ſchon ab, ehe ſie reif iſt, und wenn ſie noch nicht einmahl gegeßen werden kan, und zwar aus keiner andern Urſach, als damit ſie grün bleiben möge. Sie wird von einigen wegen ihres vortreflichen Geſchmacks vorzüglich empfohlen; meiner Meinung nach aber verdienet doch die rothe Ananas, mit der Zuckerhutförmigen Frucht den Vorzug vor ihr.

Dieſe rothe Ananas kan ſehr leicht von allen andern Sorten, an den purpurbraunen Streifen, welche ihre Blätter auf der innern Seite in die Länge herunter haben, unterſchieden werden. Ihre Frucht hat auch, wenn ſie reif iſt, eine blaßere Farbe, als andre Sorten, und iſt faſt ſtrohgelb. Sie iſt zuerſt aus Braſilien nach Jamaica gekommen, wo ſie auch ungleich höher geachtet wird, als die übrigen Sorten.

Auf die jezt gedachte rothe Ananas folgt erſt in Anſehung der Güte die zuvorgedachte grüne, welche in den Amerikaniſchen Inſeln Ananas von Montſerrat genannt wird. Sie hat dunkelbraune, und inwendig ins purpurbraune fallende Blätter, und an der Frucht längere und flächere Schuppen, als die gemeine oder weiße Sorte. Ich habe verſchiedene Pflanzen von ihr aus Saamen gezogen, welchen ich von der Inſel St. Thomas bekommen hatte, woſelbſt die Ananas in größerer Vollkommenheit gezogen werden, als auf irgend einer der brittiſchen Inſeln.

Beſchreibung und Riſſe zu zwo Arten von Ananas-Lohglashäuſern (*).

§. 16.

Ich füge eine Beſchreibung und Riſſe zur wohlfeilſten Erbauung zwoer Arten von Ananas-Lohglashäuſern

(*) Aus der letzten Hälfte des Articul Stove.

häuſern hinzu, nach welchen ein jeder, welcher ein Glashaus, um Ananas zur Reiſe zu bringen, bauen laſſen will, ſolches ſo bauen und einrichten kan, wie er es zu haben verlanget, oder wie es die Anzahl der Ananasfrüchte, welche er für jedes Jahr zur Reiſe zu bringen gewillet iſt, erfordert.

Ordentlicher Weiſe kommen junge Ananas-Pflanzen, ſie mögen aus Schößlingen, oder aus Cronen gezogen werden, nicht eher zur Tracht, als im andern Jahr von der Zeit an, da ſie von den alten Pflanzen abgenommen ſind; und wenn ſie ſchon im erſten Jahr nachher zur Tracht kommen, ſo bekommen ſie nur kleine Früchte. Wenn ſie aber auf die gehörige Art gewartet werden, ſo kommen ſie, wie geſagt, nicht eher, als im andern Jahr zur Tracht; und pflegen binnen dieſer Zeit ſtark genug zu werden, um große Früchte, worauf eigentlich ihr größter Werth beruhet, tragen zu können. Es gibt zwar verſchiedene Sorten, welche in Anſehung der Güte ihrer Frucht eben ſo, als faſt alle andere Früchte, eine von der andern unterſchieden ſind. Sie können aber doch alle, ohne Nachtheil der Vortreflichkeit ihres Geſchmacks, in Anſehung der Größe ihrer Frucht veredelt werden. Ich weiß zwar wohl, daß einige anderer Meynung ſind, und dafür halten, eine kleine Ananasfrucht ſey allezeit wohlſchmeckender, als eine große. Ich kan aber dagegen aus einer vieljährigen Erfahrung verſichern, daß der Geſchmack mehrerer Früchte von einerley Sorte allezeit um ſo viel erhabener ſey, je mehr ſie groß und völlig ausgewachſen ſind. Und da man, wenn man Ananas ziehet, ſolche gern zur möglichſt größten Vollkommenheit zu bringen ſuchen wird, ſo muß man auch, um dieſen Zweck zu erreichen, zwey **Lohglashäuſer** (*) für ſie haben,

1) ein

(*) Man pflegt wohl auswärts an Glashäuſer Weinſtöcke oder Fruchtbäume zu pflanzen, und, um davon früh Früchte zu bekom-

1) **ein kleineres** für die jungen Pflanzen, um ſolche in demſelben zu ihrer künftigen Tracht vorwärts zu bringen, und 2) **ein größeres**, in welches man die tragbaren Pflanzen im Herbſt ſetzt, um in demſelben im folgenden Sommer Früchte zu tragen.

§. 17.

Größeres Lohglashaus für die tragbaren Ananaspflanzen.

Ich mache den Anfang mit der Beſchreibung des Tab. I. im Riß vorgelegten **größern Lohglashauſes**, für diejenigen Pflanzen, welche in demſelben Jahr zur Tracht kommen.

Die Länge deſſelben muß nach der Menge der Früchte, welche man jährlich verlanget, eingerichtet werden. — **Die Weite deſſelben** aber muß in allen Fällen allezeit beynahe eben dieſelbe ſeyn. — **Das Lohbeet** in demſelben muß nie ſchmaler, als 6 Fuß, nie aber auch breiter als 8 Fuß (*) ſeyn. Wenn es breiter wäre, würde man die in der Mitte deſſelben ſtehenden Pflanzen, zum Begießen oder Reinigen nicht gut abreichen können.

Wenn

bekommen, einige Zweige derſelben in das Glashaus, und wohl gar über dem ganzen Lohbeet herzuleiten. Bey einem Ananas-Glashaus darf dis aber durchaus nicht geſchehen. Weil hier die Luft ungleich wärmer gehalten werden muß, als irgend eine andere Art von Früchten gehalten werden darf, ſo können Ananas und andere Früchte, wenn ſie beyſammen ſtehen, unmöglich beyde zugleich gerathen. Denn wenn man die Luft nicht ſtärker erwärmet, als es zum Wachsthum anderer Früchte nöthig iſt, ſo leiden die Ananas, weil ſie dann nicht den gehörigen Grad der Wärme haben. Wenn hingegen das Glashaus ſo warm gehalten wird, als es für die Ananas nöthig iſt, ſo iſt es für andere Früchte zu heiß. **Aus dem Artikel** *Walls*, Mauern, aus deſſen zweyten Abſchnitt *Hot-Walls*, Treibmauern.

(*) 7 Fuß. Ausg. von 1768.

Wenn an jeder Seite des Lohbeets **zu einem Weg umher** 1½ Fuß breit Raum iſt, ſo iſt es hinreichend, um die Pflanzen zu begießen, oder, was ſonſt bey ihnen zu thun iſt, verrichten zu können. Da dieſe Wege nicht die Abſicht haben, in denſelben zum Vergnügen umher zu gehen, ſo iſt es nicht nöthig, daß ſie breiter ſind; nicht zu gedenken, daß breitere Wege zu viel Raum wegnehmen, und daß, je größer der innere Raum des Hauſes iſt, deſto größer auch, weil ſonſt die Luft in demſelben nicht in dem gehörigen Grad der Wärme erhalten werden kan, das in demſelben zu unterhaltende Feuer ſeyn muß.

Wenn ein ſolches Glashaus im Lichten 36 Fuß lang iſt, ſo muß das Lohbeet 33 Fuß lang ſeyn, und an jedem Ende deſſelben ein 1½ Fuß breiter Weg gelaſſen werden, welches hinreichend iſt, um rings um das Beet herum zu gehen, und die Pflanzen begießen und warten zu können. Ein Lohbeet von dieſer Länge, kan, wenn es 7 Fuß breit iſt, ganz bequem 80 tragbare Ananaspflanzen faßen.

Ein Glashaus von dieſer Länge kan mit einem einzigen **Ofen** vollkommen warm gehalten werden. Wenn man es aber länger anlegt, ſo müſſen, wie Tab. I. EE. zwey Oefen, an jedem Ende einer, angelegt werden, weil ſonſt der Luft der gehörige Grad der Wärme nicht gegeben werden kan.

Zur Unterhaltung des Feuers in einem Lohglashaus von 36 Fuß lang im Lichten ſind ohngefähr 3½ Chaldrons (*) Kohlen nöthig, oder verhältnißmäßig eben ſo viel andere Feurung. Wenn Kohlen um einen billigen Preis zu bekommen ſind, ſo ſind ſie dazu überhaupt am beſten;

(*) 3½ Chaldrons Steinkohlen, den Chaldron zu 36 engliſche Schilling, ſchlägt man in London zu 6 Pf. Sterl. und 6 Schill. an. *Muſ. Ruſt. Vol. III. p.* 142. und *Dicks Gard. Dict.* Artikel Pine apple.

beſten; Schottiſche Kohlen (*) aber noch beſſer, als die Newkaſtle Kohlen, weil dieſe lezten, wenn der Ofen zu heiß iſt, gar leicht ſchmelzen, und zu Schlacken werden, jene ſolches aber nie thun, ſondern ſich allezeit ganz verzehren, und zu einer weißen Aſche werden, und wenig Ruß machen; die Rauchgänge folglich nicht ſo oft rein gemacht zu werden gebrauchen, als wenn man Newcaſtle Kohlen brennet. Nächſt den Kohlen iſt Torf, wenn man eine gute Art deſſelben bekommen kan, die beſte Feurung; ſein Geruch aber iſt vielen unangenehm. Einige brennen in den Glashäuſern auch Holz; weil dieſes aber mehr Aufwartung erfordert, ſo iſt es nicht ſo ſchicklich dazu.

Die Oefen müſſen gleich Anfangs bey Erbauung der Glashäuſer nach der Beſchaffenheit der Feurung, welche man zu gebrauchen gedenkt, eingerichtet werden. An welcher Stelle ſie angelegt werden müſſen, zeiget die Kupfertafel Tab. I. EE. (†).

Die Fenſter in der Fronte ſolcher für die tragbaren Ananas beſtimmten Glashäuſer, von welchen jezt die Rede iſt, müſſen aufrecht ſtehen, und ſo hoch ſeyn, daß man in dem vordern Wege zwiſchen ihnen und dem Lohbeet aufrecht gehen kan. Wenn ſie aber nicht völlig ſo hoch gemacht werden können, muß der an ihnen her gehende Weg um 1 Fuß niedriger gemacht werden, als er auf der Rückſeite des Lohbeets iſt,

(*) The pit or Scotch coal.

(†) Wegen der **Einrichtung der Oefen** ſelbſt, verweiſet Miller den Leſer auf das folgende. In dem folgenden aber findet ſich dazu keine beſondere Anweiſung. Inzwiſchen wird das, was er vorher von Oefen für die Glashäuſer überhaupt geſchrieben hatte, auch bey den Ananas-Glashäuſern ſeine Anwendung finden; und ich muß alſo die Leſer auf den Articul *Stove* oder **Glashaus** in dem großen Lexicon verweiſen.

iſt, ſo, daß die Oberfläche des Lohbeets 1 Fuß hoch über ihn erhaben iſt. Dis iſt ſo wenig nachtheilig, daß es vielmehr vortheilhaft iſt, weil die Pflanzen dann die obern ſchrägen Fenſter ſo viel näher über ſich haben, und man auch die Pflanzen, weil ſie dann über den Weg erhoben ſtehen, ſo viel bequemer begießen und warten kan. Man kan ſogar, wenn ein Glashaus eine ſolche Lage hat, daß ſeine Erhöhung über den Grund Schwierigkeiten macht, alle Wege rings um das Lohbeet herum 1 bis 1½ Fuß niedriger machen, als die Oberfläche deſſelben iſt, und dann das ganze Haus um ſo viel niedriger bauen. Denn wenn es nur ſo hoch iſt, daß man unter den öbern ſchrägen Fenſtern aufrecht gehen kan, ſo iſt es hoch genug. Weil aber die Rauchgänge, wenn ſie (nach Tab. I. F.) an der Rückmauer viermahl hin und her geleitet werden, eine Höhe von beynahe 7 Fuß einnehmen, ſo muß in dieſem Fall der Grund des unterſten Rauchgangs mit der Oberfläche der Wege gleich liegen, damit unter dem Dach für alle Gänge Raum genug ſey.

Ueber den jezt gedachten aufrecht ſtehenden Fenſtern muß eine Reihe ſchräg liegender Fenſter angebracht werden, welche rückwärts bis an das Dach hinüberlaufen müſſen. Das Dach ſelbſt muß über der Rückmauer, nach vorn zu, ſo weit hervortreten, daß es über die Rauchgänge und die Wege hinter dem Beet herreichet. Denn wenn nur die ſchrägen Fenſter ſo lang ſind, daß ſie beynahe über dem Lohbeet hinreichen, ſo haben die Pflanzen Licht genug. Länger gebrauchen ſie nicht zu ſeyn, zumahl ſie dann viel leichter gehandhabet werden können. Der beygefügte Riß Tab. I. wird dis deutlicher machen, als es ſich mit Worten ausdrücken läßet.

§. 18.

Kleineres Lohglashaus für die jungen Ananaspflanzen.

Die andere Art der Lohglashäuſer, welche dazu beſtimmet ſind, daß die jungen Ananaspflanzen in denſelben ſo lange gehalten werden ſollen, bis ſie ſo groß geworden ſind, daß ſie zur Tracht kommen wollen, gebrauchen nicht ſo hoch gebauet zu werden, als die erſtere Art.

In der Fronte derſelben gebrauchen alſo keine aufrecht ſtehende Fenſter zu ſeyn, ſondern ſie können, nach dem beygefügten Riß Tab. II. von oben nach unten zu, in einem fort, ſchräg herunter laufen.

Wenn man nicht zu befürchten hat, daß ſich im Winter Näße in die Lohe ziehe, ſo kan das Lohbeet 2 Fuß tief in den Grund gehen, und gebraucht nur 1 Fuß hoch über denſelben erhoben zu ſeyn.

Auch iſt in dieſen kleinen Glashäuſern nur ein einziger Weg nöthig, nemlich an der Rückſeite des Lohbeets heraus; und dieſer kan mit dem Grund einerley Höhe behalten, ſo, daß das Lohbeet kaum etwas wenig mehr, als 1 Fuß hoch, über den Weg erhoben liege.

Und wenn die Rauchgänge auf der Fläche des Weges anfangen, ſo iſt Raum genug da, ſie noch drey mahl hin und her zu leiten. Die Luft wird dann von einem und eben demſelben Feuer ungleich beſſer erwärmet, als wenn ſie nur noch zwey mahl in der Länge des Glashauſes hergeführet ſind.

In einem feuchten Boden muß das Lohbeet ganz über der Oberfläche des Bodens angelegt werden, damit die Lohe nicht von Feuchtigkeit erkältet werde. Der Weg an der Rückſeite deſſelben muß dann auch faſt um 2 Fuß höher gemacht werden, weil das Beet nicht viel mehr, als 1 Fuß höher, als der Weg, ſeyn

darf. Denn wenn es höher wäre, könnte man die Pflanzen zum Begießen nicht ſo gut abreichen.

Die Ziegelmauer, mit welcher die Grube eingefaßet wird, gebraucht an der Seite des Weges, ſoweit ſie über demſelben hervorſtehet, nur 4 Zoll dick zu ſeyn; unterhalb deſſelben aber in der Erde muß ſie 9 Zoll dick ſeyn. Die Urſach, warum ſie über der Erde ſchmaler ſeyn muß, iſt, damit Raum zum Weg gewonnen werde, welcher ſonſt zu eng werden würde. Und wenn oben auf der 4 Zoll breiten Mauer eine Plate von Eichenholz in die Länge hergelegt wird, ſo iſt man ſicher, daß die Mauerſteine nicht ausweichen können; und die Mauer hat dann, zumahl ſie nur 1 Fuß höher iſt, als der Weg, Stärke genug, als daß ſie in Gefahr wäre, auszuweichen.

Auf der jezt gedachten eichenen Plate müſſen zwo bis drey aufrecht ſtehende eiſerne Stangen mit Klammern feſt gemacht werden, um den obern Hauptbalcken zu tragen, damit ſich derſelbe in der Mitte nicht krümme, wie er ſonſt gemeiniglich, weil er ſehr lang iſt, zu thun pflegt, wenn er keine Stützen unter ſich hat. Dieſer eiſernen Stangen müſſen, nach dem Verhältniß der Länge des Glashauſes, mehr oder weniger geſetzt werden. Wenn etwa auf jede 10 Fuß eine geſetzt wird, ſo ſtehen ſie nahe genug; und wenn ſie 1½ □ Zoll dick ſind (*), ſo ſind ſie ſtark genug, ihrer Abſicht zu entſprechen.

Ich hoffe, man ſolle ſich aus dem Tab. II. beygefügten Riß von der ganzen Einrichtung eines ſolchen kleinern Lohglashauſes einen hinreichenden Begrif machen können, und halte es alſo für überflüßig, noch ein mehreres davon hinzuzuſetzen (*).

§. 19.

(*) 1 Zoll. Ausg. von 1768.

(†) Was in dieſen Beſchreibungen der beyden Arten Lohglashäuſer etwa noch dunkel ſeyn mögte, und wovon der Leſer noch

§. 19.

Treibkäſten mit Rauchgängen zu einer Pflanzſchule für die jungen Ananaspflanzen.

Anſtatt dieſer kleinen Glashäuſer haben einige ſeit einigen Jahren angefangen, beſondere Treibkäſten anzulegen, in deren Rückwand, wie bereits §. 12. erwähnet iſt, zur Erwärmung der Luft im Winter, zwey Rauchgänge (*) angebracht, und welche eben ſo, wie die gewöhnlichen Miſtbeete, mit Fenſtern bedeckt werden, und nur etwas größer ſind. Man verfiel auf dieſe Einrichtung, um etwas Koſten zu erſparen; und es iſt nicht zu leugnen, das ſie dieſer Abſicht vielfältig entſprochen haben (†).

Inzwiſchen iſt doch manches dagegen einzuwenden. Man kan 1) nicht in denſelben gehen; ſo oft alſo die Pflanzen des Begießens oder anderer Wartung bedürfen, müſſen die Fenſter ganz abgenommen werden. Es ſteigen 2) da die Fenſter im Winter feſt zugehalten werden müſſen, aus der Erde feuchte Dünſte auf, welche den Pflanzen oft ſehr nachtheilig ſind. 3) Wofern man nicht ſorgfältig die Einrichtung getroffen hat, daß die Lohe den Rauchgängen nicht zu nahe liegt, ſo hat man zu befürchten, daß ſie Feuer fängt.

noch belehret ſeyn mögte, z. E. die Einrichtung der Rauchgänge u. d. gl. findet man in dem großen Lexicon unter dem Articul *Stove* oder **Glashaus** völlig aufgekläret, ein Articul, welcher in dieſem für Küchengewächſe beſtimmten Theil keine Stelle findet. Wer inzwiſchen gewöhnliche ſowohl trockne, als Lohglashäuſer anzulegen weiß, wird nach der obigen Anweiſung auch Ananas-Glashäuſer anzulegen im Stand ſeyn.

(*) Werden auch wohl **Canäle** genannt.

(†) Eine Anleitung zur Anlegung ſolcher mit Feuer zu erwärmenden Treibkäſten findet man im **Hausvar.** III. 490.

Ob alſo gleich die im vorigen §. beſchriebenen kleinen Glashäuſer in der erſten Anlage koſtbarer ſind, ſo haben ſie dagegen vor dieſen Treibkäſten große Vorzüge. Und da die nachmahligen Unkoſten einerley, jene kleinen Glashäuſer aber viel bequemer ſind, ſo werden ſie auch gewiß mit der Zeit allgemeiner werden.

§. 20.

Erklärung der Kupfertafeln.

Tab. I.

Riß zu einem größern Lohglashaus für die tragbaren Ananas.

AA. Zwey Lohbeete.
B. Die Wege um die Lohbeete.
C. Die Rauchgänge an der Rückmauer.
D. Der Schoppen hinter dem Glashaus zum Einheitzen, zur Feurung u. d. gl.
EE. Zwey Oefen.
F. Vorſtellung der vier Rauchgänge.
G. Vorſtellung des vordern Theiles des Glashauſes.
H. Vorſtellung der aufrecht ſtehenden Fenſter.
I. Eiſerne Stangen zur Unterſtützung des Daches.

Tab. II.

Riß zu einem kleinern Lohglashaus für die jungen Ananaspflanzen.

AA. Zwey Lohbeete.
B. Der Weg hinter den Lohbeeten.
C. Die Rauchgänge an der Rückmauer.
D. Der Schoppen hinter dem Glashaus.
EE. Zwey Oefen.
F. Vorſtellung der vier Rauchgänge.
G. Vorſtellung des vordern Theiles des kleinern Lohglashauſes.
H. Eiſerne Stange zur Unterſtützung des Daches.

Angelik.

Angelik.

ANGELICA ARCHANGELICA. *Linn. Sp. Pl. 360.*

Angelica foliorum impari lobato. *Flor. Lapp. 101.* Angelica Sativa. *Mill. n. 1.* (*) & *Bauh. pin.* 155. **Engl.** Garden or Common Angelica. **Fr.** Angélique. **Ital.** Angelica. **Holl.** Angelyka. Garten-Angelike; Heilige Geiſtwurzel; Bruſtwurzel; Engelwurz. **Dän.** Angelika, Engelsker, Engel-urt.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Angelik wird ſowohl zur Arzney, als zum Ueberziehen mit Zucker, in den Gärten gezogen. Sie wächſet in Lapland, und andern nördlichen Ländern wild an den Ufern der Flüſſe, und liebet alſo einen ſehr feuchten Boden.

§. 2.

Wartung.

Die Angelik muß ſogleich geſäet werden, als der Saame reif iſt. Denn, wenn man ſie erſt im Frühjahr ſäet, pflegt von vierzig Körnern kaum eines aufzugehen.

Wenn die Pflanzen etwa ½ Fuß hoch ſind, müſſen ſie, weil ſich ihre Blätter weit ausbreiten, weit aus einan-

S 4

(*) Die Angelica Archangelica, *Mill. n.* 2. iſt eine Spielart von der obigen. Weil ſie aber zweymahl ſo groß wird, macht Miller eine beſondere Art aus derſelben.

einander verpflanzt werden. Man pflanzt ſie am beſten an die Ufer der Waſſergräben und Teiche, woſelbſt ſie auſſerordentlich gut wachſen, wenn ſie 3 Fuß weit verpflanzt werden.

Im zweyten Jahr gehen ſie in Saamen. Die Stöcke, welche man Saamen tragen läſſet, gehen bald nachher aus. Diejenigen alſo, welche man noch länger erhalten will, müſſen im May über der Erde abgeſchnitten werden. Sie treiben dann Nebenſchoſſen, und können auf dieſe Weiſe drey bis vier Jahr erhalten werden.

Die Gärtner um London, welche in ihren Gärten Waſſergräben von durchfließenden Waſſer haben, ziehen die Angelik in großer Menge, weil ſie die im May abgeſchnittenen jungen Stengel derſelben, bey den Zuckerbeckern, welche ſolche mit Zucker überziehen, gut abſetzen können.

Die Angelik ſelbſt ſowohl, als ihr Saamen, wird zur Arzney gebraucht. Und wer ſie um des Saamens willen ziehet, muß, weil die Pflanzen, welche man Saamen tragen läſſet, im zweyten Jahr abſterben, um den jährlichen Abgang zu erſetzen, jährlich neue Pflanzungen davon machen.

Anis.

Anis.

Pimpinella foliis radicalibus trifidis inciſis; PIMPINELLA ANISVM. *Linn. Sp. Pl.* 379. & *Mill. n.* 7. Aniſum herbariis. *Bauh. pin.* 159. Aniſum vulgare. *Cluſ. hiſt.* 2. *p.* 202. **Engl.** Common Aniſe. **Fr.** Anis. **Ital.** Aniſo. **Holl.** Anyſſ. Aniſſaat; Enis. **Dän.** Aniß, Anyß. **Schwed.** Anis.

§. 1.
Beſchreibung.

Der Anis iſt eine jährige Pflanze, und wächſet in Egypten wild; wird aber auf der Inſel Maltha und in Spanien gebauet, und der Saame von da jährlich nach England gebracht. Man ziehet theils aus demſelben ein Waſſer und ein Oel zur Arzney, theils gebrauchen ihn die Paſtetenbecker ſehr ſtark zu verſchiedenen Backwerk, um demſelben einen gewürzhaften Geſchmack und Geruch zu geben.

Die untern Blätter des Anis beſtehen aus drey am Rand tief eingeſchnittenen Lappen. Seine Blütenſtengel werden $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch; ſind mit verſchiedenen dünnen Nebenzweigen beſetzt, welche ſchmale 3 bis 4mahl eingeſchnittene Blätter, und auf ihrem Gipfel ziemlich große lockere Blütendolden haben, welche jede aus mehrern kleinen auf ziemlich langen Stielen ſtehenden Dolden oder Saamenſternen beſtehen. Die Blüten ſind klein, und gelbweiß, und blühen im Julius. Der Saame iſt länglich und aufgeſchwollen, und wird, wenn die Witterung warm iſt, im Herbſt reif.

§. 2.
Wartung.

Der Anis muß im Anfang des April auf ein warmes Beet, wo er unverpflanzt ſtehen bleiben ſoll, geſäet werden; und bedarf nachher keiner weitern Wartung, als daß die Pflanzen mit der Hacke verdünnet, und vom Unkraut rein gehalten werden. Er iſt aber viel zu weichlich, als daß er in England mit großen Vortheil gezogen werden könnte.

Artiſchocke.

CYNARA SCOLYMUS. *Linn. Sp. Pl. 1159.* (*)

1) **Die grüne oder franzöſiſche Artiſchocke.** Cynara foliis ſubſpinoſis, pinnatis indiviſisque, calycinis ſquamis ovatis. *Gouan. monſp. 425.* Cynara Scolymus. *Mill. n. 1.* Cynara hortenſis aculeata. *Bauh. pin. 383.* **Engl.** The green or French Artichoke. **Franz.** Artichaut, le vert. Grüne glatte Artiſchocke. Reich.

2) **Die rothe oder runde Artiſchocke.** Cynara foliis pinnatis inermibus, calycinis ſquamis obtuſis emarginatis; Cynara hortenſis. *Mill. n. 2.* Cynara hortenſis, foliis non aculeatis. *Bauh. pin. 383.* **Engl.** The Globe or Red Artichoke. **Franz.** Artichaut, le rouge. Große Engliſche Artiſchocke. *Reich.* — **Ital.** Articiochi. **Holl.** Artiſcokken. **Schwed.** Kron-ärtſkäckor. **Dän.** Artiſkock.

§. 1.

Beſchreibung der beyden Sorten Artiſchocken (**).

Die beſte von den zwo in England üblichen Sorten der Artiſchocken, iſt die ſogenannte **runde oder rothe** Arti-

(*) Unter dieſer Benennung begreift Linné nicht blos die erſte, ſondern beyde Sorten. Sie können am beſten von einander unterſchieden werden, wenn man die erſte Cynara Scolymus aculeatus, und die leztere Cynara Scolymus non aculeatus nennet.

(**) Um nicht einerley zweymahl herzuſetzen, habe ich dieſe Beſchreibung aus demjenigen zuſammengezogen, was der Verfaſſer davon unter den Artikeln Cynara und Artichoke zweymahl ſagt.

Artiſchocke. Die Blätter derſelben ſind nicht mit Stacheln beſezt; ſie bekömmt große, kugelrunde, oben iedoch etwas eingedrückte Köpfe, mit breiten, braunrothen, an der Spitze einwärts gebogenen, dicht auf einander liegenden, und immer eine die unter ihr liegende zur Hälfte bedeckenden Schuppen. Weil ihr Stuhl ſehr dick vom Fleiſch iſt (*), ſo ziehet man ſie der **grünen**, oder ſogenannten **franzöſiſchen** Artiſchocke, (welche alſo genennet wird, weil man in Frankreich gewöhnlich nur dieſe Sorte bauet,) meiſtens vor. Die Blätter dieſer lezten Sorte ſind an der Spitze mit kurzen Stacheln beſezt; ſie treibt gemeiniglich höhere Stengel; bekömmt aber kleinere Köpfe, welche mehr ovalrund oder kegelförmig ſind; ihre Schuppen ſind ſchmaler, viel grüner, und nicht einwärts, ſondern meiſtens auswärts gebogen; ihr Stuhl iſt nicht ſo dick von Fleiſch, und hat einen ſtarken, und vielen Leuten unangenehmen Geſchmack. Eben deswegen trift man ſie auch um London, wo nur die runde Artiſchocke geachtet wird, ſehr ſelten in den Gärten an. Sie wurde auch vormals in England faſt gar nicht mehr gebauet, bis endlich jene Sorte in dem harten Winter des Jahrs 1739-1740, gröſtentheils erfror, und ſich alſo viel Leute im folgenden Frühjahr von der Inſel Guernſey, wo man, gleichwie auf der Inſel Jerſey, keine andere, als die franzöſiſche Artiſchocke hat, Pflanzen von derſelben bringen ließen. So, wie ſich aber die runde Artiſchocke nachher wieder vermehrete, ließ man die franzöſiſche wieder ausgehen, um anſtatt ihrer wiederum jene zu bauen.

Die Artiſchocken werden durch die an den alten Stöcken befindlichen Nebenſchoſſen, welche man im Februarius oder Merz abnimmt, und die dann, wenn ſie in gutes Erdreich gepflanzt werden, ſchon im folgenden

(*) Die Frucht einer Artiſchocke wird der **Kopf**; der Boden oder untere fleiſchigte Theil des Kopfs, der **Stuhl**; und das eßbare ſelbſt, **Fleiſch** genannt.

genden Herbſt ſchöne große Köpfe bekommen, fortgepflanzt (*). Und weil unter den Gärtnern, welche nicht in den Küchengärten um London gelernet haben, wenig ſind, welche ſich auf die Wartnng derſelben recht verſtehen, ſo will ich dazu eine vollſtändige Anleitung geben.

§. 2.

Wartung der alten Artiſchocken-Beete.

Die alten Artiſchocken-Beete müſſen regelmäßig um den Anfang des Merz (†), nachdem nemlich die Witterung früh gut wird, oder die alten Stöcke ſchon ziemlich hervorgewachſen ſind, aufs neue zubereitet werden. Man verfähret damit auf folgende Art. Man gräbt die Erde um den alten Stock mit dem Spaden ſo tief auf, als aus demſelben Nebenſchoſſen herausgewachſen ſind, und reinigt dieſe mit der Hand von Erde, damit man beurtheilen könne, welche von ihnen ſowohl die beſten, als auch an der ſchicklichſten Stelle herausgewachſen ſind. Dann wählet man von denen, die am tiefſten aus dem Stock herausgewachſen ſind, die zween anſehnlichſten, am geradeſten gewachſenen, und hofnungsvolleſten aus. (Denn dieſe unten aus dem Stock hervorgewachſenen Nebenſchoſſen ſind den ſtarken und dicken Schoſſen, welche der Stock gemeiniglich oben ausgetrieben hat, und hart und holzicht ſind, auch niemals gute Köpfe, ſondern nur ſolche Köpfe bekommen, die einen ganz dünnen Stuhl (††), auch ungleich liegende Schuppen haben,

(*) Der Anlegung der Artiſchocken aus Saamenkernen gedenket Miller nicht. Man verfähret aber mit der Erziehung der Pflanzen aus Kernen eben ſo, wie, nach ſeiner Anweiſung, mit den Cardonen.

(†) Nach der Ausgabe von 1768. am Ende des Febr. oder im Merz.

(††) Die Marktgärtner um London nennen ſolche ſchlechte Artiſchockenköpfe *Rogues*, d. i. Schälcke.

haben, weit vorzuziehen; weswegen man ſich auch, wenn man die überflüßigen Nebenſchoſſen abnimmt, hüten muß, ſie nicht zu beſchädigen.) Dann drückt man mit dem Daumen alle an dem Stock befindlichen überflüßigen Nebenſchoſſen, und Knoſpen neuer Nebenſchoſſen, (welche ſonſt bald zu würklichen Nebenſchoſſen erwachſen, und denen, welche man zur Tracht hat ſtehen laſſen, ſehr nachtheilig werden würden,) dicht an dem Stock ſolchergeſtalt ab, daß auch nicht eine einzige Knoſpe daran bleibt. Dann ſcharret man mit dem Spaden die Erde an die an dem Stock gelaſſenen zween Nebenſchoſſen wieder an; drücket ſie mit den Händen feſt an ſie an; beuget beyde zugleich ſo weit aus einander, als es, ohne ſie abzubrechen, geſchehen kan; und bricht mit der Hand den obern niederhängenden Theil ihrer Blätter ab. Alsdenn wird der Zwiſchenraum zwiſchen den Stöcken geebnet, und mit etwas Spinad, (welcher noch, ehe ſich die Artiſchocken nachher mit ihren Blättern über das Beet ausbreiten, ſo groß zu werden pflegt, daß er zur Speiſe verbraucht werden kan,) dünn beſäet; und nachher vom Unkraut rein gehalten. Gegen das Ende des April, oder im Anfang des May pflegen die Artiſchocken ſchon Köpfe zu zeigen. Dann muß man ſie ſorgfältig durchgehen, und nicht nur alle ſeit ihrer vorigen Bearbeitung aufs neue aus der Wurzel hervorgetriebenen Nebenſchoſſen abnehmen, ſondern auch alle kleinen, aus den in die Höhe gehenden Stengeln hervortreibenden Nebenköpfe abſchneiden, und nur den Hauptkopf ſtehen laſſen, welcher auf dieſe Weiſe deſto größer zu werden pflegt. So oft man nachher reife Köpfe abſchneidet, muß der zurückbleibende Stengel dicht über der Erde abgeſchnitten oder abgebrochen werden, damit die Stöcke noch vor der Mitte des November (*) neue ſtarke Nebenſchoſſen treiben mögen. Denn alsdenn (**) muß

(*) Nach der Ausgabe von 1768. Vor Ablauf des October.
(**) In der Mitte oder am Ende des November. Eben daſelbſt.

muß die Erde über ſie her angehäuft werden. Und dieſes wird auf folgende Weiſe verrichtet:

Man ſchneidet die alten Stöcke dicht über der Erde ab; gräbt dann die Erde zwiſchen ihnen um; und häufet alsdenn die Erde aus dem Zwiſchenraum, an und über die in einer Reihe ſtehenden Stöcke von beyden Seiten her, damit das ganze Beet auf eben die Art in lauter ſchräg aufgeworfene Reihen zu liegen komme, wie man gewöhnlich das Gartenland, wenn es rigolet wird, in aufgeworfene Reihen legt (*), und alſo jede Artiſchocken-Reihe jedesmahl genau in der Mitte unter dem Rücken einer Erdreihe liege (†). Dis pflegt ſie gegen gewöhnlichen Winterfroſt genugſam zu ſichern. Und ich ergreife dieſe Gelegenheit, dieſe Art der Bedeckung der Artiſchocken, welche vor der mit langen Miſt ſo viel Vorzüge hat, den Gartenfreunden zu empfehlen, weil die Bedeckung derſelben mit Miſt, deren ſich unerfahrne oft bedienen, verurſachet, daß ſie nur kleine, und faſt gar keinen fleiſchigten Stuhl habende Köpfe bekommen; und ihnen alſo friſcher nahe neben ihnen eingegrabener, oder unmittelbar über ihnen her gelegter Miſt ſehr nachtheilig iſt. [Die gewöhnliche Zeit, die Artiſchocken mit Erde zu bedecken, iſt zwar, wie ich bereits gemeldet habe, der November. Wenn aber die Witterung alsdenn noch gelind ſeyn ſollte, ſo muß es bis in den December verſchoben werden. (††).]

Die Erfahrung lehret, daß die Artiſchocken in einem ſehr harten Winter bisweilen durch den Froſt zu Grund gerichtet werden. Ob ſich dieſes nun gleich, wenn ſie in einem trocknen Boden ſtehen, nur ſehr ſelten

(*) Von dieſer Art, das Gartenland im Herbſt zu rigolen, ſehe man den Gärtnercalender, Januar. §. 1.

(†) Die Art und Weiſe, wie dieſe Erdreihen aufgeworfen werden müſſen, S. im folgenden §. 4.

(††) Zuſatz im Abridg von 1771.

ſelten zuträgt, und wir nur wenig Beyſpiele haben, daß ſie in einem ſolchen erfroren wären, ſo wird es doch, weil ſie in den harten Wintern von 1683, von 1739-1740, und von 1767-1768. ſelbſt in ſolchem trocknen Boden erfroren ſind, nicht überflüßig ſeyn, wenn ich eine Anweiſung gebe, wie ſolchem Verluſt vorgebeugt werden könne. In den gedachten Wintern wurden die Artiſchocken durch ganz England größtentheils zu Grund gerichtet. In dem harten Winter von 1740. kam es daher, weil man zu wenig Sorgfalt auf ſie verwandt hatte. Denn weil der Winter ſeit langen Jahren nicht ſo ſtreng geweſen war, daß ſie erfroren wären, ſo hatten damals auch nur wenige ſie gegen den Froſt genugſam verwahret. Seit dieſer Zeit aber ſind viele in den gegenſeitigen Fehler verfallen, daß ſie ihre Artiſchocken mit langen Miſt zugedecket haben (*). Und dieſes iſt gleichwohl ein überaus nachtheiliges Verfahren, weil der Miſt, wenn er unmittelbar auf den Stöcken liegt, ſelbſt die beſten Stöcke in Fäulniß bringt. Mein Rath iſt alſo dieſer, daß man die vorgedachte Bedeckung der Artiſchocken mit Erde (†) bis gegen das Ende des November (††), wenn nemlich ſo lange noch gelinde Witterung iſt, verſchiebe; und daß man erſt gegen Weyhnachten, wenn dann ſtrenger Froſt eintreten zu wollen ſcheinet, eine hinreichende Menge von langen Miſt, oder Erbsſtroh, oder Gerberlohe, oder andern ſolchen leichten Sachen über die reihenweiſe über ſie aufgehäufte Erde lege. Der Froſt kan dann nicht in die Tiefe bis zu den Stöcken eindringen; und da dieſe Bedeckung nicht unmittelbar auf ihnen liegt, kan ſie ihnen keinen

(*) Ohne zuvor die Erde über ſie aufzuhäufen, daß alſo der Miſt unmittelbar auf den Stöcken lag.

(†) In der Engl. Gärtnerſprache *the landing of the Artichokes.*

(††) **Oder gegen den Anfang des December.** Ausgabe von 1768.

keinen Schaden thun. Doch muß ſie im Anfang des Februarius, auch wohl, wenn noch eher eine gelinde Witterung eintreten ſollte, noch etwas früher, wenigſtens aber ſo bald die Witterung wieder gelind wird, wieder weggenommen werden. Denn wenn ſie alsdenn noch zu lange über ihnen liegen bleibt, leiden ſie großen Schaden.

Damit man aber auch auf den Fall, wenn etwa die im Land den Winter über ſtehend bleibenden Artiſchocken, zu Grund gehen ſollten, im folgenden Frühjahr Pflanzen habe, thut man wohl, wenn man im Herbſt eine Anzahl alter Stöcke ausgräbt, und ſolche entweder tief in die Erde in eine Grube eingräbt, oder ſie neben einander in die Erde ſo einſchlägt, daß man ſie bey ſtarken Froſt bequem bedecken kan.

Wenn die im Land ſtehend bleibenden Artiſchocken auf die zuvor gemeldete Weiſe mit Erde bedeckt ſind, ſo bedürfen ſie bis an den Merz keiner weitern Wartung (*). Dann aber pflegen ſie durch die über ſie aufgehäufte Erdreihe herdurch gewachſen zu ſeyn. Und ſo bald dann die Witterung dazu gut iſt, müſſen die Beete, auf die im Anfang dieſes §. angezeigte Art, aufs neue zubereitet werden.

§. 3.

Anlegung und Wartung neuer Artiſchockenbeete.

Wenn man ein neues Artiſchockenbeet anlegen will, muß das dazu beſtimmte Beet zuförderſt tief umgegraben, und mit kurzen verfaulten Miſt gedünget werden. Die

(*) (Bis an den Februar. oder Merz. Ausg. von 1768.) Außer, daß ſie bey eintretenden ſtrengen Froſt überdem noch mit der obangezeigten leichten Bedeckung belegt werden, und dieſe, bey wieder gelind werdender Witterung, zeitig wieder weggeſchaffet wird.

Die Pflanzen, mit denen man es bepflanzen will (†), müſſen ſolche von den alten Stöcken abgenommene Nebenſchoßen ſeyn, welche anſehnlich, geſund, nicht holzich ſind, und einige Wurzelſaſern haben. Von dieſen ſchneidet man das untere knorrigte und holzichte Ende, womit ſie an dem alten Stock befeſtigt geweſen, mit einem Meſſer ab. Wenn dieſes bey dem Abſchneiden mürb und zart befunden wird, ſo iſt es ein Zeichen, daß der Schößling zur neuen Pflanzung gut ſey; wenn er ſich aber zähe und ſaſericht ſchneiden läßt, ſo iſt er dazu untauglich, und muß weggeworfen werden. Dann ſchneidet man von den gut geſundenen und zur neuen Pflanzung beſtimmten Schößlingen alle äußern großen Blätter tief ab, und läßet ihnen nur die mittelſten, oder ſo genannten Herzblätter. Wenn ſie auf dieſe Weiſe ausgepußt ſind, ſchreitet man zum Pflanzen; nachdem man ſie zuvor, wenn eben eine ſehr trockne Witterung ſeyn ſollte, oder wenn ſie etwa ſchon einige Zeit von den alten Stöcken abgenommen geweſen ſeyn ſollten, drey bis vier Stunden aufrecht in ein Gefäß mit Waſſer geſetzt, und ſie dadurch wieder erfriſchet hat. Man pflanzt ſie, damit ſie in gerade Reihen zu ſtehen kommen, an der Gartenſchnur heraus; und zwar jede Pflanze, in der Länge der Reihen, nach dem Maasſtab, 2 Fuß weit von einander. Was aber die Weite betriſt, in welcher eine Reihe von der andern entfernt ſeyn muß, ſo müſſen die Reihen, wenn das ganze Beet allein für Artiſchocken beſtimmet iſt (*), 5 Fuß weit von einander entfernt ſeyn. Die Pflanzen

(†) Nach §. 1. geſchiehet dis regelmäßig im Anfang des Merz, wenn die alten Beete aufs neue zubereitet, und dann die alten Stöcke ausgepußt werden; kan aber nach Gärtn. Cal. April §. 9. und 26. allenfalls noch bis zu Ende des April geſchehen.

(*) Nach dem Engl. Gärtnerausdruck *for a full crop.*

Pflanzen ſelbſt müſſen ohngefehr 4 Zoll tief in die Erde geſetzt (*), die Erde feſt an ihre Wurzeln gedrückt, und wenn eben eine trockne Witterung ſeyn ſollte, ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, wöchentlich zwey bis dreymahl begoßen werden. Nachher gebraucht man ſie ſelten mehr zu begießen. Ehe man ſie pflanzt, kan man das Beet dünn mit Spinad überſäen, welchen man aber da, wo er zu dicht an ihnen aufgehet, ſogleich wegnehmen muß; gleichwie man auch nachher (†) zwiſchen jede 5 Fuß weit von einander entfernte Reihe Artiſchocken noch eine Reihe weißen Sommerkohl, oder Savoye und Wirſing pflanzen kan, welche um die Zeit, da die Artiſchocken gegen den Winter mit Erde behäuft werden müſſen, ſchon verbraucht zu ſeyn pflegen.

Wenn die Witterung ſolchen neu angelegten Artiſchocken günſtig iſt, oder, wenn ſie in einem feuchten Boden ſtehen, ſo pflegen ſie zu Zeiten ſchon im Auguſt und im September, da die alten Stöcke ſchon aufgehöret haben zu tragen, völlig große und gute Köpfe zu haben. Wenn man alſo, den ganzen Sommer durch, die Folge von Artiſchocken verlangt, muß man jährlich auch eine neue Pflanzung anlegen; denn ſonſt kan man nie länger, als zwey oder drey Monath lang, Artiſchocken zur Speiſe haben.

Wenn auf den im Frühjahr neu angelegten Artiſchockenbeeten einer oder der andere Stock im Herbſt noch keine Köpfe haben ſollte, und man ſolche alsdenn, wenn die Erde über die Stöcke angehäufet werden muß, zuvor mit einem Weidenreis aufbindet, und die Erde

(*) So tief, als ſie vorhin an dem alten Stock in der Erde geſtanden, weil das Herz nicht mit unter die Erde kommen darf, maaßen ſie ſonſt verfaulen.

(†) Im Junius nemlich, wenn der Spinad zu Ende gegangen iſt, und der Sommerkohl pflanzbar iſt. S. Weißerkohl §. 1.

Erde dann um die zuſammen gebundenen Blätter ſo hoch anhäufet, daß nur ihre Spitze aus der Erde hervorraget, und ſie nachher, wenn der Winterfroſt eintrit, mit etwas Stroh, oder mit Erbsſtroh, damit ſie nicht erfrieren, bedecket: ſo bekommen ſie noch im Winter, oder doch ſehr früh im folgenden Frühjahr Köpfe.

Wenn man aber ein Artiſchockenbeet zugleich zu mehrerley Gartengewächſen nutzen will, ſo müſſen die Reihen 9 bis 10 Fuß von einander entfernt ſeyn. Die Küchengärtner um London pflegen die Artiſchocken ſo zu pflanzen. Sie überſäen nemlich den Zwiſchenraum zwiſchen den Artiſchockenreihen mit Radis oder Spinad (*), und pflanzen dann jedesmahl zwiſchen zwo Reihen Artiſchocken, zwo, 4 Fuß weit von einander entfernte Reihen Winterblumenkohl, (jede Blumenkohlpflanze in dieſen Reihen 2½ Fuß weit von einander;) da denn eine jede Artiſchockenreihe (zwiſchen zwo Reihen Winterblumenkohl) zu ihrem Wachsthum überhaupt 5 Fuß weit Raum (†) um ſich behält (**). Wenn nachher im folgenden May der Radis und Spinad wieder weggezogen ſind, legen ſie zwiſchen jede zwo Reihen Blumenkohl, gerade in der Mitte her, eine Reihe Gurken (††), zum Einmachen, (jeden Haufen Gurken in

(*) So bald nemlich im Anfang des Merz eine neue Artiſchocken-Pflanzung gemacht iſt, oder ſo bald die alten Artiſchockenbeete im Anfang des Merz, oder auch wohl ſchon im Februarius aufs neue zurecht gemacht ſind, als um welche Zeit auch die zweyte Winterblumenkohl-Pflanzung (S. **Blumenkohl** §. 5.) gemacht werden muß.

(†) Wenn nemlich die Artiſchockenreihen 9 Fuß weit von einander entfernt ſind. Wenn ſie aber 10 Fuß weit von einander entfernt ſind, ſo iſt dieſer Raum 6 Fuß breit.

(**) So lange nemlich nicht ſchon, wie nun weiter vorgeſchrieben wird, zwiſchen eine Reihe Artiſchocken und Blumenkohl noch eine Reihe Kopfkohl geſetzt iſt.

(††) Dis geſchiehet im Anfang des Junius. Wie? davon S. **Gurken** §. 6.

dieſen Reihen 3 Fuß weit von einander.) Und in den Zwiſchenraum zwiſchen einer Artiſchocken- und Blumenkohl-Reihe (†) pflanzen ſie eine Reihe weißen Sommerkopfkohl, oder Savoyekohl, oder Wirſing (††); welche, wenn der Blumenkohl verbraucht, und vom Land weggeſchaffet iſt (*), und die Artiſchockenköpfe zu Ende gegangen und abgeſchnitten ſind (**), Raum genug zum Wachsthum haben. Auf dieſe Weiſe nutzt man das ganze Beet das ganze Jahr durch. Eine Methode, die bey den Küchengärtnern um London, welche für ihr Gartenland eine ſehr hohe Pacht bezahlen müſſen, und alſo gezwungen ſind, das Jahr durch von demſelben ſo mancherley Gartengewächſe zu gewinnen, als irgend möglich iſt, ſchon lange üblich geweſen iſt (***).

Wenn

(†) Dieſer Zwiſchenraum iſt, wenn die Artiſchockenreihen 9 Fuß weit von einander entfernt ſind, 2½ Fuß breit; wenn ſie aber 10 Fuß weit von einander entfernt ſind; 3 Fuß breit.

(††) Dis geſchiehet um die Mitte des Junius. S. **weißer Kopfkohl** §. 1.

(*) Nemlich um die Mitte oder das Ende des Junius.

(**) Die Rede iſt von den alten Artiſchockenſtöcken, deren Tracht im Auguſt zu Ende gehet.

(***) Dieſer Abſchnitt iſt in dem ganzen **Miller** einer der allerunverſtändlichſten. Ich habe ihn zwar in der Ueberſetzung ſo deutlich gemacht, daß ein im Gartenbau ſchon geübter den Sinn vollkommen einſehen wird. Weil aber daraus, daß zuerſt geſagt wird, die Artiſchockenreihen müßten 9 oder 10 Fuß von einander entfernt ſeyn, und doch nachher die Berechnung nur nach einer Weite von 9 Fuß gemacht iſt, eine neue Schwierigkeit erwächſet, ſo will ich, um dieſen Satz völlig verſtändlich zu machen, die Sache durch folgenden Zuſatz deutlicher machen:

Wer nemlich in England eine ſolche Artiſchockenpflanzung neu anlegt, rigolet und düngt dazu vor dem Winter ein Stück Land, und wirft ſolches in lauter ſpitzzugehende Reihen. (S. **Gärtn. Cal.** Januarius. §. 1.) Wenn um den Anfang des Merz die Erde offen iſt, macht er daſſelbe eben. Dann überſäet er es zuvörderſt dünn mit Radis und Spinat.

Alsdenn

Wenn man im folgenden Frühjahr findet, daß die Artiſchockenſtöcke, es ſey nun wegen erlittenen ſtarken Froſtes, oder vieler Näße, nur ſehr ſchwach Nebenſchoßen treiben, muß die Erde von ihnen weggenommen, mit einem Spaden um ſie her gelüftet, und fein geſtoßen; alsdenn ein kleiner Erdhügel um ſie her angehäufet; und dann der Zwiſchenraum zwiſchen den Reihen wieder geebnet werden. Dis pflegt ihnen ungemein vortheilhaft zu ſeyn; und binnen drey oder vier Wochen pflegen die Nebenſchoßen dann ſchon ſo ſtark zu werden, daß ſie zu neuen Pflanzungen abgenommen werden können.

Diejenigen Artiſchocken, welche in einem feuchten und fetten Erdreich ſtehen, pflegen allezeit die größten und beſten Köpfe zu bekommen. Wer alſo dergleichen Boden im Garten hat, thut wohl, wenn er in demſelben in jedem Frühjahr eine neue Pflanzung anlegt,

Alsdenn 1) pflanzt er 1 Fuß weit vom Wege die erſte Reihe Artiſchocken; 2) $\frac{5}{4}$ Fuß weit von dieſer, (oder, wenn die Artiſchocken Reihen 10 Fuß von einander entfernt ſeyn ſollen, $1\frac{1}{2}$ Fuß weit,) bezeichnet er eine Reihe, welche um die Mitte des Junius mit Kopfkohl bepflanzt werden ſoll; 3) $\frac{5}{4}$ Fuß weit von dieſer bepflanzt er eine Reihe mit Winterblumenkohlpflanzen; 4) 2 Fuß weit von dieſer bezeichnet er eine Reihe, welche im Anfang des Junius mit ſpäten Gurken belegt werden ſoll; 5) 2 Fuß weit von dieſer pflanzt er abermahl eine Reihe Blumenkohl; 6) $\frac{5}{4}$ Fuß weit von dieſer bezeichnet er wieder eine Reihe, wie Nro. 2. zu ſpäten Kopfkohl; 7) $\frac{5}{4}$ Fuß von dieſer, (oder, wenn die Artiſchocken-Reihen 10 Fuß von einander entfernt ſeyn ſollen, $1\frac{1}{2}$ Fuß weit,) pflanzt er abermahl eine Reihe Artiſchocken, u. ſ. w. bis zu Ende des ganzen Beets.

Auf dieſe Weiſe nutzt man das Beet in einem und eben demſelben Jahr zugleich zu Artiſchocken, Blumenkohl, Kopfkohl, Gurken, Radis, und Spinad, welche alle einerley Erdreich erfordern. Und weil eines immer auf das andere folgt, hat alles allezeit den erforderlichen Raum.

damit er von derſelben noch dann, wenn die Nutzung der alten Stöcke zu Ende gegangen iſt, und noch im Herbſt, Köpfe habe. Weil aber die Stöcke in einem ſolchen ſehr feuchten Boden im folgenden Winter gemeiniglich ausgehen, ſo müſſen diejenigen, welche den Winter über im Land ſtehen bleiben, und im folgenden Jahr theils früh zur Tracht kommen, theils neue Pflanzen geben ſollen, einen trocknern Boden haben. Ueberhaupt müſſen die Artiſchocken eine freye und offene Lage haben, und nie unter die Traufe der Bäume gepflanzt werden, weil ſie ſonſt zu ſtark ins Kraut treiben, und dann nur kleine und nichts bedeutende Köpfe bekommen.

§. 4.

Von den im Herbſt über den Artiſchocken aufzuwerfenden Erdreihen.

Wenn die Artiſchockenreihen 5 Fuß weit von einander entfernt ſind, müſſen die über ihnen im Herbſt aufzuwerfenden Erdreihen unten am Fuß 5 Fuß breit ſeyn; es wäre denn, daß der Boden an ſich ſelbſt ſehr ſteif, oder die Artiſchockenſtöcke noch ſehr jung wären. Denn in dieſen Fällen müſſen die Erdreihen am Fuß nur 3½ Fuß breit ſeyn (*), und die zwiſchen zwo Erdreihen übrig bleibende Erde in eine beſondere ſchmale Erdreihe gelegt werden. — Wenn aber die Artiſchockenreihen weiter als 5 Fuß weit von einander entfernt ſind, müſſen dennoch die Erdreihen nur eben dieſelbe

(*) Weil ſelbſt ſtarke Artiſchocken, wenn ſie zu hoch ſteife Erde über ſich bekämen, und auch junge ſchwache Stöcke, ſelbſt unter lockerer Erde, wenn ſolche zu hoch über ſie angehäuft würde, erſticken würden.

dieſelbe Breite haben, als jezt für die nur 5 Fuß weit von einander entfernten Reihen vorgeſchrieben iſt (†).

(†) Auch dieſer Satz iſt ohne Kenntniß der dabey zu beobachtenden Handgriffe ſehr ſchwer zu verſtehen. **Miller** beſchreibt dieſe nicht. Sie ſind aber folgende: Wenn die Reihen 5 Fuß weit von einander entfernt ſind, ſo wird, nachdem die Blätter über der Erde abgeſchnitten werden, zuförderſt in der Mitte zwiſchen zwo Reihen Artiſchocken, folglich $2\frac{1}{2}$ Fuß weit von jeder Reihe, die Gartenſchnur angeſchlagen; dann gerade an dieſer heraus die Erde mit dem Spaden abgeſtochen, um jede Hälfte des 5 Fuß breiten Zwiſchenraumes in zwo gleiche Breiten abzutheilen; dann die eine Hälfte dieſer Breite diſſeits der Schnur umgegraben, jedoch nicht ſo, daß die Erde wieder flach, ſondern daß ſie gegen die Artiſchockenreihe zu, allgemach ſchräger aufwärts, und oben über der Reihe her ſpitz zulaufe; alsdenn die andere Hälfte der Breite des Zwiſchenraumes jenſeits der Schnur auf eben dieſe Weiſe an die folgende Artiſchockenreihe ſchräg hinaufgegraben; dann die Schnur zwiſchen den folgenden zwo Reihen angeſchlagen, u. ſ. w. da denn alſo das ganze Beet in lauter 5 Fuß breite oben ſpitzzugehende Erdreihen zu liegen kommt, und die Artiſchocken gerade in der Mitte unter dem Rücken einer jeden Erdreihe liegen. — Wenn aber die Erdreihen nur $3\frac{1}{2}$ Fuß breit werden dürfen, ſo wird die Schnur auf jeder Seite einer Artiſchockenreihe nur $1\frac{3}{4}$ Fuß weit angeſchlagen. Dann aber bleibt jedesmahl zwiſchen zwo Erdreihen ein Raum von $1\frac{1}{2}$ Fuß breit Erde. Und auch dieſe wird dann in eine beſondere ſpitze $1\frac{1}{2}$ Fuß breite Reihe gelegt; und das ganze Beet kömmt alſo in lauter, eine Erdreihe um die andere $3\frac{1}{2}$ Fuß und $1\frac{1}{2}$ Fuß breite, ſpitzzugehende Erdreihen zu liegen. — Wenn die Artiſchockenreihen 9 oder 10 Fuß weit von einander entfernt ſind, wird die Erde über ihnen dennoch nur 5 Fuß breit, und die mittlere übrigbleibende Erde in eine beſondere reſp. 4 oder 5 Fuß breite ſpitze Reihe aufgeworfen; oder wenn die Erdreihen über den Artiſchocken nur $3\frac{1}{2}$ Fuß breit ſeyn dürfen, kan die übrige mittlere Erde entweder in eine reſp. $5\frac{1}{2}$ oder $6\frac{1}{2}$ Fuß breite ſpitze Erdreihe aufgeworfen werden, oder man kan ſie in zwo ſchmale Erdreihen, jede zu reſp. $2\frac{3}{4}$ oder $3\frac{1}{4}$ Fuß breit, aufwerfen.

Baſilik.

OCIMUM BASILICUM. *Linn. Sp. Pl.* 833. (*).

Küchen-Baſilik. Ocymum hirſutum, foliis ovato-lanceolatis acuminatis dentatis; Ocymum medium, *Mill. n.* 3. Ocymum medium vulgatius & nigrum. *J. B.* 3. *p.* 2. **Engl.** The Common middle black Baſil. **Fr.** Baſilic (oder Baslic) de la cuiſine. **Ital.** Baſilico. **Schwed.** Baſilika. **Holl.** Baſilicom. Baſilie, Baſilge, Baſilgram, Baſilienkraut, Baſilicum. **Dän.** Baſilicke.

§. 1.

Beſchreibung und Spielarten der Küchen-Baſilik.

Die **Küchen-Baſilik**, oder diejenige, welche ſowohl zur Arzney, als in der Küche gebraucht wird, und deren ſich beſonders die franzöſiſchen Köche in die Suppen und Saucen bedienen, wächſet, nebſt der ſogenannten **kleinen Baſilik** (**), in Indien und Perſien wild.

Sie wächſet etwa 10 Zoll hoch, und treibt von unten auf paarweiſe gegen einander überſtehende Zweige; ihr Stengel ſowohl, als ihre Zweige, ſind viereckt; ihre

(*) *Miller* unterſcheidet Ocymum Baſilicum *n.* 1. Ocymum caryophyllatum majus, *Bauh. pin.* 226. Common Baſil, or Greater Clove-ſcented Baſil, von ſeinem Ocymum Medium *n.* 3. Beyde ſind nach dem *Linné* nur Spielarten des Ocimum Baſilicum, *Linn.*

(**) Ocimum minimum. *Linn. Sp. Pl.* 833. & *Bauh. pin.* 226. & *Mill. n.* 2. **Engl.** Buſh Baſil, or the leaſt Baſil. **Fr.** Baſilic, la petite eſpéce. Dieſe erfordert keine andere Wartung, als die Küchen-Baſilik.

ihre Blätter ſind oval, lanzenförmig, gehen oben ganz ſpitz zu, und ſind am Rand herum zahnförmig; die ganze Pflanze iſt mit kurzen Haaren beſetzt, und hat einen ſtarken Gewürznägelein-Geruch, der zwar den mehreſten zu ſtark, andern aber ſehr lieblich iſt.

Es gibt verſchiedene Spielarten derſelben, nemlich 1) Gemeine Baſilik mit ganz dunkelgrünen Blättern, und violetter Blüte; Engl. Common Baſil with very dark green leaves, and a Violet-coloured flower.

2) Krausblättrige Baſilik, mit kurzen Blütenähren; Engl. Curled-leaved Baſil with ſhort ſpikes of flowers.

3) Schmalblättrige Baſilik, mit dem Fenchel-Geruch; Engl. Narrow-leaved Baſil ſmelling like Fennel.

4) Mittel-Baſilik, mit dem Citronen-Geruch; Engl. Middle Baſil with a ſcent of Citron.

5) Baſilik mit bucklichten Blättern; Engl. Baſil with ſtudded leaves.

6) Dreyfärbige oder geſtreifte Baſilik; Engl. Baſil with leaves of three colours. Fr. Baſilic Tricolor.

§. 2.

Wartung der Küchenbaſilik.

Die Küchenbaſilik iſt eine jährige Pflanze, und muß alſo aus Saamen gezogen werden. Der Saamen muß nemlich im Merz auf ein mäßiges Miſtbeet geſäet; und die Pflanzen nachher vorerſt auf ein anderes mäßiges Miſtbeet verpflanzt, und ſo lange feucht und im Schatten gehalten werden, bis ſie angeſchlagen ſind. Dann muß ihnen bey gelinder Witterung viel freye Luft gegeben werden, weil ſie ſonſt ſehr ſchmächtig in die Höhe wachſen; auch müſſen ſie, weil ſie die Näſſe lieben, oft begoſſen werden. Im May müſſen ſie mit voller Erde aufgenommen, und förmlich, in Töpfe oder auf Rabatten verpflanzt,

und vorerſt, bis ſie ſich wieder eingewurzelt haben, im Schatten gehalten werden. Nachher bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als daß ſie vom Unkraut rein gehalten, und bey trockner Witterung begoſſen werden.

Obgleich die Küchenbaſilik gewöhnlich nur aus Saamen gezogen wird, ſo kan man doch, wenn man aus dem Saamen etwa eine beſondere neue Spielart erhält, und ſolche gern ſogleich in größerer Anzahl haben mögte, zu welcher Zeit man im May und Junius will (*), Zweige davon abſchneiden, und ſolche auf ein mäßiges Miſtbeet ſtecken; woſelbſt ſie binnen etwa zehen Tagen, wenn ſie feucht und im Schatten gehalten werden, Wurzel ſchlagen, und dann nach drey Wochen in Töpfe oder auf Rabatten bey die andern aus Saamen gezogenen verpflanzt werden können.

Im September wird der Saamen reif; und dann muß man denſelben von einer jeden beſondern Sorte beſonders aufnehmen, und zur neuen Ausſaat auf das folgende Frühjahr aufheben.

Weil er aber in England im freyen Land ſelten reif wird, wird er gewöhnlich alle Frühjahr aus den ſüdlichen Provinzen von Frankreich, oder aus Italien nach England gebracht. Wenn man alſo gern gewiſſe beſondere Spielarten fortpflanzen will, muß man ſolche, ſobald die Witterung im Herbſt kalt oder naß zu werden beginnet, in Töpfen unter eine luftige Glascaſſe, oder in ein Glashaus ſtellen. Wenn man ſie da gehörig feucht hält, und ihnen bey gelinder Witterung täglich freye Luft gibt, ſo pflegt der Saame auch in England zur völligen Reiſe zu kommen.

Bete.

(*) Im May. Ausg. von 1768.

Bete.

BETA VULGARIS CICLA. *Linn. Sp. Pl. 322.*

Beta foliis radicalibus petiolatis, caulinis ſeſſilibus, ſpicis lateralibus longiſſimis; Beta Hortenſis. *Mill. n. 2.* Beta alba vel pallescens, quæ Cicla officinarum. *Bauh. pin. 118.* **Engl.** The Common white Beet, or Cicla of the ſhops. **Fr.** Poirée, (auch Bette,) a) ſimple, b) pour Cardes. **Ital.** Bietola. **Holl.** Beete. **Mangold; Beiße; Beißkohl; Römiſcher Kohl; Rungelſen. Schwed.** Moldan. **Dän.** Bede.

§. 1.

Beſchreibung und Spielarten der Bete.

Die Bete wird in den Gärten um ihrer Blätter willen gezogen, welche viel in Suppen gebraucht werden. Ihre Wurzel wird ſelten dicker, als ein Mannes Daum; ſie treibt einen aufrecht wachſenden Blütenſtengel, welcher mit länglichten, lanzenförmigen, und dicht an dem Stengel wachſenden Blättern beſetzt iſt; ihre Blütenähren kommen zwiſchen den Flügeln der Blätter hervor, ſind lang, und haben ſchmale Blätter zwiſchen den Blüten; ihre untern Blätter ſind dick und ſaftig, und haben breite Stiele. Man hat von ihr folgende Spielarten:

1) Die weiße Bete, **Engl.** The white Beet. [Beta alba vel palleſcens, quæ Cicla officinarum. *Bauh. pin. 118.* **Fr.** Poirée blanche.]

2) Die grüne Bete, **Engl.** The green Beet. [Beta communis viridis. *Bauh. pin. 118.*]

3) Die große Schweizer-Bete, **Engl.** The Swiſſ or Chard Beet. [Beta pallide virens major. *Bauh. pin.*

pin. ug? (*). Fr. Poirée pour Carde, blonde und demi-verte.] Bettekarde, groſser Beiſskohl.

Dieſe Spielarten arten, wie ich oft bemerkt habe, eine in die andere aus (**); aber nie entſtehet aus einer derſelben die ſogenannte Rothe Rübe.

§. 2.

Wartung der Bete.

Die Bete wird gemeiniglich auf ein beſonderes Beet, und nicht zwiſchen andere Gartengewächſe geſäet. Man ſäet ſie im Anfang des Merz, auf ein eine freye Lage habendes, und nicht zu feuchtes Stück Land; aber ſehr dünn, weil die Pflanzen, um ſich ausbreiten zu können, viel Raum nöthig haben, und die Blätter, wenn die Pflanzen zu enge ſtehen, zu klein bleiben, und voll Adern werden, und dann zu ihrem Zweck nicht tauglich ſind. — Wenn die Pflanzen vier Blätter haben, müſſen ſie, wie Carotten oder Möhren, mit der Hacke bearbeitet, das Unkraut mit Fleiſs weggenommen, und die zu nahe neben einander ſtehenden Pflanzen ſo weit verdünnet werden, daſs eine jede wenigſtens 6 Zoll (†) Raum bekömmt. Wenn dieſes bey trockner Witterung geſchiehet, werden ſie zwar vor dasmahl rein ſeyn. Weil aber bald wieder neues Unkraut hervor zu kommen pflegt, müſſen ſie drey oder vier Wochen nachher zum andern mahl mit der Hacke bearbeitet, das Unkraut abermahl weggenommen, und die Pflanzen noch mehr verdünnet werden. Und weil ſie nun ſo weit herangewachſen, daſs ſie außer Gefahr ſind, ſo müſſen ſie, wenn anders

(*) Von dieſer ſind Beta rubra major und lutea major, *Bauh. l. c.* Spielarten.

(**) Sie arten nur dann aus, wenn man z. E. weiſse, gelbe und rothe Schweizerbeete neben einander zur Saat ſetzt. Aus ſelbſt gezogenen ächten Saamen der weiſsen Sorte fallen nie Pflanzen mit rothen oder gelben Ribben.

(†) 4 Zoll. Ausg. von 1768.

anders ihre Blätter gehörig groß werden ſollen, von nun an nicht näher, als 8 oder 10 Zoll weit von einander (*), ſtehen bleiben, und die große Schweizerbete muß ſogar 1 Fuß weit Raum haben (†). Wenn dieſe zweyte Bearbeitung gehörig, und bey trockner Witterung verrichtet iſt, pflegt das Beet vier Wochen rein zu bleiben. Dann aber, oder wenigſtens ſechs Wochen nachher (**), müſſen ſie zum dritten mahl mit der Hacke bearbeitet werden; und wenn dieſes gehörig geſchiehet, ſo pflegt nun alles Unkraut völlig zerſtöhrt zu ſeyn. Die Pflanzen pflegen um dieſe Zeit das ganze Beet mit ihren Blättern zu bedecken, und das Unkraut nicht wieder aufkommen zu laſſen, ſo, daß die Vertilgung deſſelben in der Folge eine geraume Zeit hindurch nur wenig Mühe machen kan (††). Die Blätter pflegen die nöthige Größe nun bald zu erreichen; da man denn zuerſt die äuſern großen Blätter abbricht, und die innern kleinen noch ſitzen, und erſt größer werden läßt. Für eine mittelmäßige Familie pflegt ein damit bepflanztes kleines Stück Land hinreichend zu ſeyn, zwey Jahr durch (***) davon abblaten zu können. Nur muß man ſie nicht in Saamen gehen laſſen, weil alsdenn die Blätter zur Speiſe nicht mehr zu gebrauchen ſind. Wer alſo die Gartengewächſe gern in ihrer Vollkommenheit hat, muß jährlich eine neue Ausſaat von Bete machen. Denn ſie gehet allemahl im andern Jahr in Saamen. Und ob ſie gleich mehr Jahre durchgebracht werden kan, wenn man, ſo bald ſie zum Saamen in die Höhe gehet, ihre Stengel abſchneidet, ſo werden dann doch die Blätter nie ſo groß und zart, als im erſten Jahr.

§. 3.

Saamenerziehung der Bete.

S. Rothe Rüben §. 3.

(*) 6 Zoll. Ausg. von 1768.

(†) 9 bis 10 Zoll. Eb. daſ. In einem fetten Boden, zumahl wenn man will, daß ihre Ribben ſehr breit werden ſollen, muß ſie 2 Fuß weit ins Gevierte Raum haben.

(**) 4 Wochen nachher Eb. daſ.

(††) Weil von nun an nur dann neues Unkraut aufkommen kan, wenn ſie eben geblatet iſt, und das Unkraut alſo Luft hat

(***) Nach dem Auszug von 1771. das ganze Jahr hindurch Auch in Abſicht auf ein Jahr findet die oben gegebene Vorſchrift eine Anwendung, wenn die Pflanzen etwa ſehr früh geſäet ſind, da ſie dann zu zeiten ſchon im erſten Jahr in Saamen gehen; auch dann, wenn man Pflanzen geſetzt hat, welche ſich ſelbſt ausgeſäet haben, und meiſtens in Saamen gehen, beſonders wenn ſie in einem gelinden Winter an einer warmen Stelle ſehr früh aufgegangen ſind.

Beyfuß.

Artemiſia foliis pinnatifidis planis inciſis: ſubtus tomentoſis, racemis ſimplicibus, floribus ovatis, radio quinquefloro. ARTEMISIA VULGARIS. *Linn. Sp. Pl. 1188.* & *Mill. n. 1.* Artemiſia vulgaris major. *Bauh. pin. 137.* Engl. Common Mugwort. Fr. de Larmoiſe, Armoiſe, Herbe de St. Jean. Ital. Artemiſia. Holl. Byvoet und Sint Jans Cruydt. Großer Beyfuß. Elsh. Sanct Johannes Gürtel; Sonnenwendgürtel; Himmelker; Rothe Bucke; Großer Reynfarn. In den Officinen: Mater herbarum. Dän. Byecke, Graabame.

§.

Der Beyfuß wächſet in den meiſten Gegenden in England wild an Anhöhen, und Fußſteigen; wird aber ſelten in den Gärten gezogen, weil er in ſolchen bald ein beſchwerliches Unkraut werden würde. Denn ſeine Wurzeln laufen ſo weit in der Erde weg, daß er, wenn er nicht eingeſchränkt wird, bald ein großes Stück Land überziehet. Weil er aber zur Arzney gebraucht wird (*), ſo habe ich ſeiner doch wenigſtens gedenken wollen. Er blühet im Junius; und dann iſt die eigentliche Zeit, ihn zum Gebrauch abzuſchneiden.

Blumen-

(*) Wird in Herrn Prof. Beckmann Grundſätzen der teutſchen Landwirthſchaft §. 195. unter diejenigen Gewürzpflanzen gerechnet, welche in den meiſten Fällen ſtatt der ausländiſchen Gewürze gebraucht werden können; und kan eben ſo vermehret werden, als die Meliße §. 2. oder wie der Wermuth. Wird auch nach Walters Gartenkunſt S. 414. zu jungen Gänſen gebraucht.

Blumenkohl.

BRASSICA OLERACEA BOTRYTIS. *Linn. Sp. Pl. 932.*

Braſſica radice cauleſcente tereti carnoſa, floralibus multicaulis; Braſſica Botrytis. *Mill. n. 3:* (*) Braſſica cauliflora. *Bauh. pin. 111.* **Engl.** The Cauliflower, Früher, Early, Später, Late Cauliflower. **Fr.** Chou-fleur, dur, demi-dur, und tendre. **Schwed.** Blom-Käl. **Ital.** Cauliſiori. Käſekohl; Chartifiol; Caulfior; Carviol.

§. 1.

Natur des Blumenkohls.

Man hat den Blumenkohl ehedem für eine Spielart des Kopfkohls gehalten. Mir aber iſt bey meinen mehr als funfzigjährigen Erfahrungen der Fall nie vorgekommen, daß ſie ſich einer dem andern auch nur einigermaaßen genähert hätten. Ihre Blätter ſind ſo ſehr von einander unterſchieden, daß ſie ein jeder, der nur irgend einige Erfahrung hat, an denſelben, wenn gleich die Pflanzen noch klein ſind, leicht unterſcheiden kan. Auſſerdem findet ſich ein weſentlicher Unterſcheid unter ihnen in Anſehung ihrer Blütenſtengel. Der Kopfkohl treibt aus der Mitte des Kopfs einen einzigen gerade in die Höhe gehenden, ſich in mehr Nebenſtengel theilenden Hauptſtengel. Der Blumenkohl aber treibt aus ſeinem Kopf viel Blütenſtengel zugleich; ſein Kopf iſt eigentlich eine dichte Sammlung kleiner Köpſe vieler einzelner Stengel, welche nachher jeder beſonders in die Höhe gehen, und jeder wiederum Neben-

(*) In der Ausgabe von 1771. Braſſica Cauliflora.

Nebenzweige treiben, und, wenn ſie in der Blüte ſtehen, einen großen ausgebreiteten Blütenkopf ausmachen; niemals aber gehet er, wie der Kopfkohl, pyramidenförmig in die Höhe.

§. 2.

Vorzüge des Blumenkohls in England.

Der Blumenkohl iſt eigentlich von der Inſel Cypern nach England gekommen; woſelbſt er, wie mir verſichert iſt, gegenwärtig in der größten Vollkommenheit gezogen werden ſoll. Man hält zwar dafür, er ſey dorthin anfänglich ſelbſt aus einem andern Lande gebracht. Die mehreſten alten Schriftſteller verſichern doch aber, er ſey aus Cypern in verſchiedene Europäiſche Länder gebracht, und darauf in Europa nach und nach allgemein geworden. In England iſt er in einigen wenigen Gärten ſchon ſehr lange gezogen; zu einer merklichen Vollkommenheit hat man ihn jedoch nicht eher gebracht, als etwa um das Jahr 1680; wenigſtens iſt er vorher noch nicht auf den Markt zum Verkauf gebracht. Aber ſeit dem Jahr 1700 iſt er in England zu einem ſolchen Grad der Vollkommenheit gebracht, daß man jezt, ſelbſt ſolchen Blumenkohl, welcher vorher bewundert wurde, gar nicht einmahl achten würde. Er iſt in England ſogar zu einer weit größern Vollkommenheit gebracht, als in irgend einem andern Theil von Europa. In Frankreich hat man ihn ſelten eher, als bis gegen Michaelis; und Holland wird damit meiſtens aus England verſorget. In verſchiedenen Provinzen von Teutſchland hat man ihn ſogar erſt ſeit einigen wenigen Jahren zu bauen angefangen; wie denn auch die meiſten Europäiſchen Länder mit Saamen davon aus England verſehen werden.

§. 3.

Winterblumenkohl. Erziehung der Pflanzen.

Der Blumenkohl iſt ſeit den leztern Jahren in England zu einer ſolchen Vollkommenheit gebracht, daß er allen den, welcher in den mehreſten andern Europäiſchen Ländern gezogen wird, an Güte und Größe übertrift. Die Gärtner in England ſind in dem Bau deſſelben ſo erfahren, daß ſie ihn viele Monath nach einander zu liefern wiſſen. Die Monathe May, Junius und Julius ſind inzwiſchen die Jahrszeit, da er gemeiniglich am reichlichſten, und in ſeiner beſten Vollkommenheit zu haben iſt; und deswegen will ich damit den Anfang machen, daß ich zeige, wie er für dieſe Jahrszeit zu ziehen ſey.

Wenn man ſich ächten Blumenkohlſaamen, und zwar von der frühen Sorte, angeſchaffet hat, muß man ſolchen um den 21ten Auguſt auf ein altes Gurken- oder Melonenbeet ſäen, und über denſelben nur wenig Erde, etwa ¼ Zoll hoch, her ſichten. Sollte die Witterung dann ſehr heiß und trocken ſeyn, muß man dem Saamenbeet, damit das Erdreich nicht zu ſehr austrockne, und der Saamen nicht in Gefahr komme, in der Erde zu verderben, mit Matten etwas Schatten machen, und daſſelbe, ſo oft man es nöthig findet, gelind begießen. — Etwa acht Tage nachher pflegen die Pflanzen hervorgekeimet zu ſeyn, da man ſie denn der Bedeckung nach und nach entwöhnen, ihnen aber anfangs nicht zu viel Sonne auf einmahl geben muß. — Etwa vier Wochen nach der Ausſaat pflegen die Pflanzen zum vorläufigen Verſetzen groß genug zu ſeyn. Dann muß man entweder auf ein altes Gurken- oder Melonenbeet etwas friſche Erde bringen, oder, wenn man dergleichen Beete nicht hat, müſſen dazu einige andere Beete zugerichtet, und mit friſchen Miſt etwas gedünget; der Miſt aber, um zu verhin-

dern, daß keine Würmer durch denſelben heraufkommen, feſt zuſammen getreten werden. Es darf aber kein warm gemachter Miſt ſeyn; denn dieſer würde den Pflanzen um dieſe Jahrszeit, wenn beſonders die Witterung ſehr heiß ſeyn ſollte, ſehr nachtheilig ſeyn. — Die Pflanzen müſſen auf ein ſolches Beet 2 Zoll weit ins Gevierte verpflanzt, — dann anfangs im Schatten gehalten, und begoßen werden. So bald ſie aber angeſchlagen ſind, dürfen ſie nicht mehr zu viel begoßen werden; gleichwie man ſie auch bey erfolgender anhaltender Regenwitterung nicht zu viel beregnen laſſen darf, weil ſonſt ihre Stengel über der Erde ſchwarz, und inwendig faul werden, und die Pflanzen dann zu Grund gehen. — Auf dieſen Beeten müſſen ſie bis etwa den 30ten October ſtehen bleiben; dann aber dahin verpflanzt werden, wo ſie den Winter über ſtehen bleiben ſollen. Die erſte Pflanzung, wovon man den früheſten Blumenkohl (§. 4.) verlanget, (wozu man aber auch Saamen von der frühen Art (*) genommen haben muß,) wird unter gläſerne Glocken gemacht. Damit man aber, auch noch nach dieſem erſten, die Folge vom Blumenkohl habe, muß man auch Pflanzen von der ſpäten Art haben (†), welche 4 bis 5 Tage nach der erſtern Ausſaat geſäet, übrigens aber eben, wie jene, gewartet ſeyn müſſen (§. 5.).

§. 4.

Erſte Winterblumenkohl-Pflanzung.

Um recht frühen Winterblumenkohl zu bekommen, muß man dazu ein recht gutes fettes Stück Land nehmen, welches gegen Nord- und Oſt- und Weſtwinde durch Zäune, Planken, oder Mauern, noch beſſer aber, durch Schilf-

(*) Engl. Early Cauliflower. Fr. Chou-fleur dur. Auch nimmt man dazu in Frankreich wohl Chou-fleur demi-dur.
(†) Engl. Late Cauliflower.

Schilfrohrwände Schutz hät, weil der Wind durch ſolche hindurchſtreichet, und von ihnen nicht, wie von Planken und Mauern, zurück prallet. Dieſes muß tief rigolet, mit verrotteten Miſt ſtark gedünget, und dann geebnet werden. Wenn es von Natur ſehr feucht iſt, muß es in ohngefähr $2\frac{1}{2}$ bis 3 Fuß breite, und 4 Zoll hoch über die Oberfläche des Bodens erhobene Beete abgetheilet werden (*). Wenn aber der Boden ziemlich trocken iſt, ſo bedarf es gar keiner Erhöhung deſſelben. Dann werden die Pflanzen geſetzt; einer jeden in den Reihen von Glocke zu Glocke ein Raum von $2\frac{1}{2}$ Fuß gegeben, und unter jede Glocke allezeit zwey gute Pflanzen, etwa 4 Zoll von einander, gepflanzt. Die Reihen ſelbſt, wenn das Beet allein zu Blumenkohl beſtimmet iſt, müſſen $3\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernt ſeyn. Wenn man aber, wie die Gärtner um London durchgehends thun, zwiſchen den Blumenkohl nachher freye Miſtbeete zu Gurken und Melonen zu machen gedenkt, müſſen die Reihen 8 Fuß weit von einander entfernt ſeyn. [Der Zwiſchenraum kan den Winter über immittelſt mit ſolchen weißen Kohlpflanzen beſetzt werden, welche aufs folgende Frühjahr zum Gemüſe beſtimmt ſind (†).]

(*) D. i. die Zwiſchenwege müſſen 4 Zoll tiefer ſeyn, als die Beete ſelbſt.

(†) Zuſatz im Abridg. von 1771. Im Abſchnitt vom **braunen Kohl** (§. 1.) wird nemlich erzählet', man habe den gemeinen grünen Kohl um London meiſtens ausgehen laſſen, und bringe ſtatt deſſen weiße Kohlpflanzen zu Markt. Dieſe ziehet man in Menge in den, zwiſchen dem Winterblumenkohl befindlichen, und aufs Frühjahr zu Gurken beſtimmten leeren Raum. Weil dieſer mit Glocken bedecket wird, ſo haben die weißen Kohlpflanzen Schutz, und wachſen alſo bald zur Speiſe, und zum Verkauf heran. Dergleichen Pflanzen werden in England im Frühjahr unter dem allgemeinen Namen *Green*, d. i. **Grünes**, verkauft, in einem Netz gekocht, mit Butterſauce gegeßen, und ſehr geſchätzt.

Wenn die Pflanzen geſetzt ſind, muß, wenn das Erdreich eben ſehr trocken iſt, etwas Waſſer neben ſie gegoßen; dann die Glocken über ſie geſetzt werden; und ſo lange, bis ſie nach ohngefähr acht bis zehen Tagen angeſchlagen ſind, feſt über ihnen ſtehen bleiben; außer, wenn etwa ein gelinder Regen fällt, während deſſen ſie, um die Pflanzen des wohlthätigen Einfluſſes deſſelben genießen zu laſſen, ſo lange abgenommen werden müſſen. Etwa zehen Tage nach der Verpflanzung muß man eine Anzahl Lufthölzer, oder Ziegelſteine in Bereitſchaft haben; vermittelſt deren die Glocken, damit die unter ihnen ſtehenden Pflanzen der freyen Luft genießen können, nach der Südſeite zu, ohngefehr 3 bis 4 Zoll hoch in die Höhe gebeugt werden. In dieſer Stellung müſſen die Glocken Tag und Nacht über den Pflanzen ſtehen bleiben; außer, bey einfallender Froſtwitterung, während deren ſie wieder, ſo feſt als möglich, an die Erde gedrückt werden müſſen. Wenn aber, wie ſich oft im November, bisweilen auch im December zuträgt, eine ſehr warme Witterung eintreten ſollte, müſſen ſie während derſelben den Tag über abgenommen, und nur gegen die Nacht wieder übergeſetzt werden, — weil die Pflanzen ſonſt ſchon dann, wenn man ſie bey ſolcher warmer Witterung zu ſehr unter den Glocken hielte, Köpfe treiben würden. Ein Fall, welcher ſich in einem gelinden Winter ohnedem oft zuträgt; geſchweige denn, wenn ſie nicht gehörig gewartet werden (*).

Gegen

(*) Im Winter 1778-79. hatte ich einem Theile der aus Engl. frühen und ſpäten Saamen gezogener Winterblumenkohlpflanzen das Winterquartier an einer gegen Süden gelegenen, und gegen Oſten Schutz habenden warmen Mauer geben müſſen. Der ganze Winter war ſehr gelind; und weil inſonderheit der Februarius ungewöhnlich warm war, fand ich um die Mitte deſſelben in vielen Pflanzen, ohngeachtet ſie ohnbedeckt ſtunden, Blumenköpfe, von der Größe einer kleinen Haſelnuß.

Ich

Gegen das Ende des Februarius, wenn dann gelinde Witterung iſt, muß für die unter den Glocken befindlichen überflüßigen Pflanzen ein anderes gutes Stück Land zubereitet, und ſolches auf die zuvor gemeldete Art gedünget, und rigolet werden. Dann müſſen die Glocken einſtweilen abgenommen; und nachdem man unter jeder Glocke die beſte von beyden Pflanzen, welche ſtehen bleiben ſoll, ausgewählet hat, muß die andere mit einer Gartenkelle ſo behutſam ausgehoben werden, daß an der Wurzel, ſo viel Erde, als möglich iſt, bleibe, und daß die Wurzeln der ſtehendbleibenden Pflanze nicht losgeriſſen, noch beſchädiget werden. Die ausgehobenen Pflanzen müſſen darauf in der zuvor angewieſenen Weite verpflanzt, — und zwar, wenn ein ganzes Beet damit beſetzt werden ſoll, die Reihen 3½ Fuß von einander, — wenn man aber nachher freye Miſtbeete zu Gurken zwiſchen ihnen zu machen gewillet iſt, 8 Fuß aus einander, — die Pflanzen ſelbſt aber in den Reihen 2 Fuß und 4 Zoll weit, gepflanzt werden. — Um die unter den Glocken ſtehend gebliebenen Pflanzen muß darauf die Erde mit einer kleinen Hacke ſo behutſam angehäuft werden, daß in die Herzen keine Erde falle; dann die Glocken wieder über ſie geſetzt; und um ihnen nun etwas mehr Luft zu geben, die Glocken vermittelſt der Lufthölzer 1 bis 2 Zoll höher in die Höhe geſtützt, und ſo oft ein gelinder Regen fällt, abgenommen werden, welches ſie ungemein zu ſtärken pflegt.

Bald nachher pflegen die Blätter der Pflanzen ſo groß zu werden, daß ſie die Glocken meiſtens anfüllen. Dann muß die Erde um ſie ein wenig aufgelockert, und ſo weit um ſie her, als es der Umfang

 der

Ich vermuthete ſolches um ſo viel weniger, weil ich ſie ſpäter, als gewöhnlich, geſäet hatte. Die warme Witterung und warme Lage trieb ſie alſo in die Blume, worauf ſie denn zu Grund gingen; da hingegen andere im Schatten geſtandene Pflanzen gut blieben, und im Junius große Köpfe gaben.

der Glocken erfordert, etwa 4 Zoll hoch erhöhet werden. (Weil dann die Glocken, wenn man ſie wieder über ſie ſtellet, ſo viel höher zu ſtehen kommen, ſo haben die Pflanzen unter ihnen wieder Raum genug; und können nun bis an den April ſo bedeckt bleiben, welches ſonſt nicht ohne Nachtheil der Blätter der Pflanzen geſchehen könnte, und ihnen gleichwohl ſehr vortheilhaft iſt. Denn in manchen Jahren fällt gegen das Ende des Merz abermahl ſtarker Froſt ein, welcher zumahl ſolchen unter Glocken gezogenen Pflanzen, wenn ſie demſelben blos geſtellet wären, ſehr nachtheilig ſeyn würde.)

Wenn die jezt gedachte Erhöhung über das ganze Beet ins Werk gerichtet iſt, werden die Glocken wieder über die Pflanzen geſtellet; wenn gelinde Witterung iſt, ziemlich hoch gelichtet, damit die Pflanzen der freyen Luft genießen, und ſtark werden können; bey ſehr gelinden und weichen Wetter ſowohl, als bey einem ſanften Regen abgenommen, um die Pflanzen nach und nach abzuhärten, und ſie an die freye Luft zu gewöhnen; ſo lange aber noch ſtarke Nachtfröſte kommen, über den Pflanzen, ſo lange als möglich, gelaſſen, wodurch ihr Wachsthum ſehr befördert zu werden pflegt; bey ſehr heißen Sonnenſchein jedoch abgenommen, beſonders, wenn die Blätter der Pflanzen an die Seiten der Glocken angedrängt ſtehen. Denn in dieſem Fall habe ich oft bemerkt, daß die aufſteigenden Erdfeuchtigkeiten ſammt den eignen Ausdünſtungen der Pflanzen, (welche beyde, weil die Glocken über ihnen gelaſſen waren, auf ihren Blättern zurückgehalten wurden,) durch die auf die Seite der Glocken fallenden heißen Sonnenſtrahlen, in eine ſo gewaltige Hitze geriethen, daß zum größten Nachtheil der Pflanzen alle ihre großen Blätter verſenget wurden. Bisweilen habe ich ſogar eine große Menge Pflanzen

dadurch

dadurch ſo übel zugerichtet geſehen, daß ſie nachher nichts mehr nütz waren.

Wenn dieſe erſte Pflanzung gut einſchlägt, ſo pflegen einige Pflanzen ſchon gegen das Ende des April Köpfe zu bekommen. Man muß ſie dann einen Tag um den andern aufmerkſam durchgehen, und ſobald man einen förmlichen Kopf wahrnimt, einige der innern Blätter einbrechen, und dieſe, (um ihn gegen die Sonne, welche ihn, wenn er derſelben blos geſtellet bliebe, gelb und unanſehnlich machen würde, zu ſchützen,) über denſelben niederbeugen. Wenn man nachher ſiehet, daß er ſeine völlige Größe erlangt hat, (und dis kan man daran erkennen, wenn er ſich, als ob er in Saamen gehen wollte, in der Oberfläche umher theilet,) muß er aus der Erde gezogen, nicht aber ausgeſchnitten, noch, wie wohl zu geſchehen pflegt, der Strunk in der Erde gelaſſen werden. Soll er dann ſofort verbraucht werden, ſo ſchneidet man ihn aus den Blättern heraus; ſoll er aber noch aufbewahret werden, ſo muß man ihm die Blätter laſſen, und ihn an einen kühlen Ort legen. Die beſte Zeit, zeitigen Blumenkohl auszuziehen, iſt der frühe Morgen, ehe die Sonne ſeine Feuchtigkeit ausziehet. Denn wenn man ihn zu einer ſolchen Tageszeit ausziehet, da es ſchon ſehr heiß iſt, ſo verlieret er ſeine natürliche Feſtigkeit, und wird zähe.

§. 5.

Zweyte Winterblumenkohl-Pflanzung.

Ich komme nun zu der bereits vorher [am Ende des §. 3.] erwähnten zweyten Blumenkohl-Pflanzung. Nachdem die Pflanzen dazu eben ſo gezogen, und bis zu Ende des October eben ſo gewartet ſind, als es in Abſicht auf die zur erſten Pflanzung gezeiget iſt, ſo müſſen für dieſelbe Beete zubereitet werden, die man

entweder mit Miſtbeetfenſtern, oder mit Matten bedeckt, welche man über auszuſpreitende Tonnenreiſe ausbreitet. Unter dieſe Beete muß etwa ½ Fuß, auch wohl 1 Fuß hoch Miſt gebracht werden, je nachdem es die Größe der Pflanzen erfordert. Denn wenn ſie noch ſehr klein ſind, muß, um ſie deſto eher vorwärts zu bringen, mehr Miſt untergebracht werden, als wenn ſie bereits die gehörige Größe haben, und ſo auch umgekehrt. Der Miſt muß, damit die Würmer durch denſelben heraufzukommen gehindert werden, mit der Miſtgabel feſt zuſammen geſchlagen werden. Ueber den Miſt muß ohngefähr 4 bis 5 Zoll hoch gute friſche Erde gebracht, und die Pflanzen in dieſe etwa 2½ Zoll weit ins Gevierte verpflanzt, auch ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, im Schatten, und feucht gehalten, — doch aber unter ihrer Bedeckung auch nicht zu enge eingeſchloſſen gehalten werden; weil der ſtarke Dunſt, welchen die Wärme des Miſts in dem Beet verurſachet, wenn man ihn eingeſchloſſen hielte, den Pflanzen ſehr ſchädlich ſeyn würde.

Wenn die Pflanzen würklich angeſchlagen ſind, muß ihnen ſo viel freye Luft gegeben werden, als möglich iſt; die Fenſter den Tag über, ſo viel es die Witterung nur irgend zuläſſet, abgenommen; und die Nacht über, oder zu aller Zeit, da ſie nicht abgenommen werden dürfen, zur Einlaſſung friſcher Luft mit Ziegelſteinen oder Lufthölzern in die Höhe geſtützt werden, — außer nur nicht bey Froſtwitterung. Denn bey ſolcher müſſen ſie ſogar noch, jedoch nur dann, wenn der Froſt heftig wird, mit Matten, Stroh, Erbsſtroh u. d. gl. bedeckt werden. Auch müſſen die Pflanzen gegen ſtarken Regen verwahret werden, weil ihnen ſolcher zur Winterzeit ſehr ſchädlich iſt; die Fenſter aber, wenn man ſie bey gelinder Witterung gegen den Regen über ihnen liegen laſſen muß, etwas in die Höhe geſtützt werden, damit die friſche Luft Zugang

gang haben könne. — Auch müſſen die untern Blätter der Pflanzen, welche gelb geworden, und verwelkt ſind, abgenommen werden. Denn wenn, wie es ſich zuweilen zuträgt, eine ſo ſchlimme Witterung eintreten ſollte, daß man gezwungen wäre, die Fenſter zween oder drey Tage lang feſt zugeſchloſſen zu halten, ſo würden dieſe verdorbenen Blätter die in dem Beet eingeſchloſſene Luft anſtecken; und dann würden die Pflanzen, welche alsdenn ſtark ausdünſten, in großer Anzahl ausgehen.

Um den Anfang des Februarius, wenn dann die Witterung gelind iſt, muß der Anfang gemacht werden, die Pflanzen nach und nach abzuhärten, und ſie dadurch zur folgenden Verpflanzung vorzubereiten. Das Stück Land, auf welches man ſie dann förmlich verpflanzen will, (welches aber durchaus nicht mit Bäumen u. d. gl. beſetzt ſeyn darf, und mehr einen feuchten, als trocknen Boden haben, auch gut gedünget, und gut umgegraben ſeyn muß,) kan 8 bis 14 Tage vorher mit Radis überſäet werden. Die Urſach, warum ich dazu Radis empfehle, iſt dieſe: Wenn zwiſchen den Blumenkohlpflanzen nicht etwas Radis ſtehet, und der Monath May, wie es ſich zuweilen zuträgt, warm und trocken iſt, ſo werden ſie von Erdfliegen angefallen, welche zum Nachtheil, und zuweilen zum gänzlichen Verderben der Pflanzen, in ihre Blätter Löcher freſſen; wenn aber Radis unter ſie geſäet iſt, ſo gehen die Erdfliegen auf dieſen, und geben ſich, ſo lange ſie daran zu zehren haben, nicht an den Blumenkohl. — Die Gärtner um London miſchen unter den Radis zwar auch etwas Spinad, und nutzen den Zwiſchenraum alſo zwiefach. Auf den Fall, wenn die Pacht für das Gartenland ſehr hoch iſt, oder wenn man ſelbſt nur einen eingeſchränkten Gartenraum hat, iſt das freylich auch ganz vortheilhaft. Wo jedoch dieſe Umſtände nicht eintreten, da iſt es beſſer, zwiſchen

den Blumenkohl nur Radis zu ſäen, damit der Boden um ihn her bey Zeiten wieder ledig werden könne.

Wenn das zur zweyten Blumenkohl-Pflanzung beſtimmte Stück Land auf die jezt beſchriebene Weiſe zubereitet iſt, kan die Verpflanzung von der Mitte bis zum Schluß des Februarius, ſobald die Witterung dazu gut iſt, vorgenommen werden. Die Gärtner um London, welche, (um ein ſolches Stück Land, unmittelbar nachher, nachdem der Blumenkohl zu Ende gegangen iſt, ſchon wiederum zu nutzen,) zwiſchen denſelben noch andere Gärtengewächſe pflanzen, (nemlich ſpäte Gurken zum Einmachen, und weißen Sommerkohl,) pflanzen ihn in Reihen (†), welche eine um die andere, die eine 4½ Fuß von der andern, und die andere von der folgenden nur 2½ Fuß entfernt ſind, und in den Reihen ſelbſt 2 Fuß und 2 Zoll weit von einander. In der Mitte jenes weiten leeren Zwiſchenraumes zwiſchen zwo Reihen Blumenkohl legen ſie nachher am Ende des May oder im Anfang des Junius, wenn der Radis und Spinad weggezogen ſind, auf jede 2½ Fuß weit, Gurkenkerne, um davon Gurken zum Einmachen zu bekommen (*). Und in die Mitte des engern Zwiſchenraumes zwiſchen zwo Reihen Blumenkohl pflanzen ſie (**) eine Reihe weißen Sommerkohl, jede Pflanze 2 Fuß und 2 Zoll weit von der andern; und zwar ſo, daß jede derſelben gerade in dem Mittelpunct desjenigen Vierecks ſtehet, welches vier Blumenkohlpflanzen ausmachen (††). Wenn nächſt-

(†) Sie pflanzen auch wohl zwiſchen die Artiſchocken, wenn ſolche in 9 bis 10 Fuß von einander entfernten Reihen ſtehen, jedesmahl zwo, 4 Fuß weit von einander entfernte Reihen Blumenkohl. S. Artiſchocken §. 3.

(*) Dieſe Art, Gurken zu pflanzen, wird im Abſchnitt von den Gurken §. 6. umſtändlich beſchrieben.

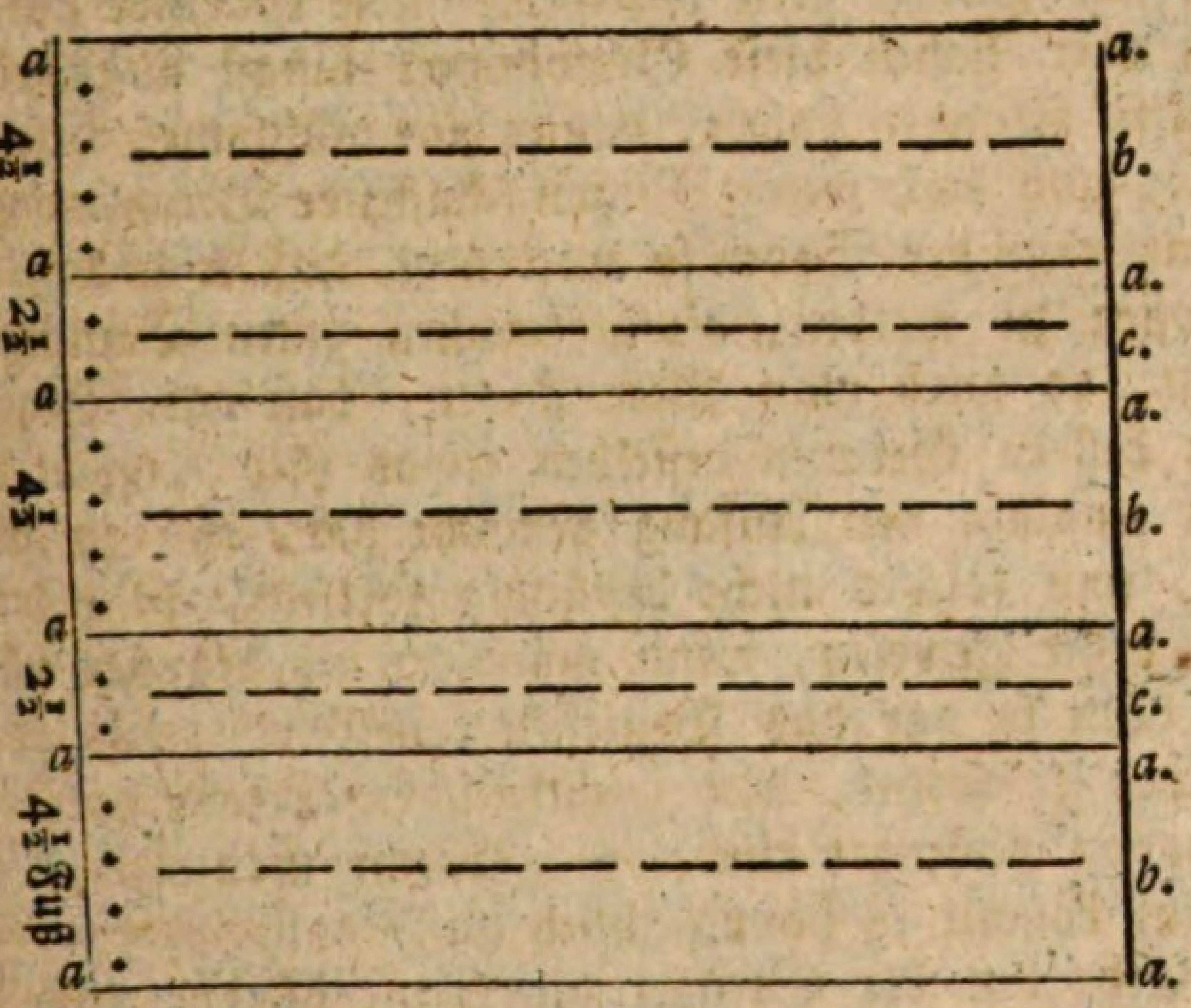
(**) In der Mitte des Junius. S. weißer Kohl §. 1.

(††) Man nutzt dieſen Zwiſchenraum in England auch wohl zur Verpflanzung des Porre, nach Gärtn. Cal. Jun. §. 28.

nächſtdem der Blumenkohl vom Land weg iſt, ſo haben beyde, die Gurken und der weiße Kohl, genugſamen Raum zum guten Wachsthum; und auf dieſe Weiſe dauret die Nutzung eines ſolchen Stückes Land den ganzen Sommer hindurch fort (*).

Drey oder vier Wochen nach der Verpflanzung des Blumenkohls pflegt der zwiſchen ihn geſäete Radis ſo weit zu ſeyn, daß er mit der Hacke bearbeitet werden kan. Wenn dann der Radis, da, wo er zu dicht ſtehet, verdünnet wird, muß zugleich derjenige, welcher dicht um den Blumenkohl aufgegangen iſt, und ihn zu ſeinem

(*) Eine Figur wird dis deutlich machen:



a. ſind die Reihen, in welchen der Blumenkohl 2 F. 2 Z. weit aus einander hergeſetzt wird.

b. ſind die in dem weiten Raum zwiſchen zwey Blumenkohl-Reihen, für die Gurken beſtimmten Reihen, in welchen auf jede 3½ Fuß Gurkenkerne gelegt werden.

c. ſind die in dem engern Raum zwiſchen zwo Blumenkohl-Reihen, für weißen Sommerkohl beſtimmten Reihen, in welchen auf jede 2 F. 2 Z. eine Pflanze in den Mittelpunct zwiſchen vier Blumenkohlpflanzen geſetzt wird.

ſeinem Nachtheil ſchmächtig in die Höhe drängen würde, weggenommen werden. Auch muß dann an den Blumenkohl Erde, jedoch ſo vorſichtig, angehäuft werden, daß ſie nicht in das Herz der Pflanzen falle. — Wenn nachher der Radis brauchbar iſt, muß zuerſt der zunächſt dem Blumenkohl aufgezogen werden, um dieſen, ſo wie er nach und nach höher wächſet, nach und nach immer höher hinanf anhäufen zu können. Dieſes Anhäufen der Erde verhindert, daß der Stamm der Pflanzen von der äußern Witterung nicht holzicht gemacht werde, und iſt ihnen überhaupt ſehr vortheilhaft.

Es gibt viele, welche den Blumenkohl im Sommer nur gar zu gern begießen. Die Gärtner um London aber haben dieſe Gewohnheit längſt abgeſchaffet, weil ſie gefunden haben, daß es eine mühſame, beſchwerliche, und doch wenig Nutzen ſchaffende Verrichtung iſt. Denn wenn der Boden ſo trocken iſt, daß er nicht, ohne begoßen zu werden, einigermaaßen guten Blumenkohl trägt, ſo wird man ſelten finden, daß das Begießen zum beſſern Gedeyen deſſelben etwas hilft; wenn man aber einmahl den Anfang gemacht hat, ihn zu begießen, und ſolches nicht beſtändig fortſetzt, ſo wäre es ihm beſſer geweſen, wenn man ihn nie begoßen hätte; wie denn ſo gar das Begießen deſſelben, wenn es im Mittag geſchiehet, den nachtheiligen Erfolg hat, daß er davon verſenget wird. — Wenn man nur, (und darauf kömmt es hauptſächlich an,) dafür ſorget, daß die Erde um die Stengel angehäuft bleibt, und daß alles das, was etwa nahe bey ihm wächſet, ausgeriſſen wird, damit er den freyen Zugang der Luft habe; ſo wird man finden, daß er beſſer ohne, als mit Begießen, geräth; es wäre denn, daß man eine oder die andere der gegebenen Vorſchriften nicht genau befolgt hätte.

Wenn der Blumenkohl anfängt, Köpfe zu bekommen, muß man ihn oft durchgehen, um, nach der

zuvor gegebenen Anweiſung, die Blätter über die Köpfe, um ſie weiß zu erhalten, niederzubeugen, und die vollausgewachſenen Köpfe aufzuziehen, u. ſ. w.

§. 6.

Erſte Sommerblumenkohl-Pflanzung.

Um eine dritte Blumenkohl-Erndte zu haben, mache man im Februarius ein ganz geringes Miſtbeet, ſtreue den Saamen auf daſſelbe aus, überſtreue denſelben mit ¼ Zoll hoch leichter Miſterde, und decke das Beet mit einem Fenſter zu; überſprenge es ab und an mit Waſſer; lichte die Fenſter den Tag über, mit Ziegelſteinen, oder Lufthölzern, um friſche Luft hineinzulaſſen; bereite, wenn die Pflanzen etwas herangewachſen ſind, und 4 bis 5 Blätter haben, ein anderes Miſtbeet; und pflanze ſie vorläufig auf daſſelbe, etwa 2 Zoll weit ins Gevierte. — Um den Anfang des April härte man ſie nach und nach ab, um ſie zur förmlichen Verpflanzung tüchtig zu machen; verpflanze ſie um die Mitte dieſes Monaths in der, bey Beſchreibung der zweyten Winterblumenkohl-Pflanzung (§. 5.) angegebenen Weite, und warte ſie in der Folge eben ſo. — Sie pflegen dann, wenn der Boden, in welchen man ſie pflanzt, feucht iſt, oder ein kühler und feuchter Sommer folgt, ſchon etwa einen Monath nach der zweyten Winterblumenkohl-Pflanzung gute Köpfe zu geben; und auf dieſe Weiſe kan man noch ziemlich ſpät in den Sommer hinein Blumenkohl haben.

§. 7.

Zweyte Sommerblumenkohl-Pflanzung.

Es gibt auch noch eine vierte Blumenkohlerndte, zu welcher der Saame gegen den 23ſten May geſäet, und die Pflanzen auf die zuvor angezeigte Weiſe verſetzt und gewartet werden müſſen. Bey günſtiger Witterung,

terung, und in einem guten Boden pflegt dieſe Pflanzung nach Michaelis gute Köpfe zu haben, und die Monathe Oct. und Nov. auch wohl, wenn die Witterung nicht zuwider iſt, weit in den December hinein zu dauren.

§. 8.

Beſtimmte Tage zur Ausſaat des Blumenkohls.

Ich habe zur Ausſaat des Blumenkohls gewiſſe feſtgeſetzte Tage beſtimmet; und zwar aus der Urſach, weil zween oder drey Tage oft einen großen Unterſcheid in Anſehung der Beſchaffenheit der Pflanzen machen; auch, weil die londner Gärtner bemerkt haben, daß ihr Blumenkohl allezeit am beſten geräth, wenn ſie ihn auf dieſe Tage ſäen, nnd ſie deswegen dazu angeſetzt haben; wiewohl ein Tag früher oder ſpäter eben keinen ſonderlichen Unterſcheid machen kan. — Die Tage ſind auch nach dem neuen Styl angeſetzt.

§. 9.

Erziehung des Blumenkohl-Saamens.

Wenn man einen vorzüglich guten Blumenkohlkopf [von den beyden Winterpflanzungen] antrift (†), welcher einen feſten, weißen, und rings umher vollkommen eben geſchloſſenen Käſe hat (*), muß man denſelben zum Saamen ſtehen laſſen; die Blätter über demſelben

(†) Der Saame von einem Kopf von der erſten Winterpflanzung wird in England **früher**, und der von der zweyten, **ſpäter Blumenkohl** genannt. Ein Unterſcheid, welcher nicht weſentlich zu ſeyn ſcheinet.

(*) Im Engliſchen wird dis auf eine im Deutſchen nicht wörtlich auszudrückende Art geſagt; der Käſe des Kopfes wird nemlich *Curd*, **ein Klumpen geronnene Milch** genannt, welcher *from any frothineſſ*, **von Schaum frey** iſt.

demſelben ſo lange dicht zugebogen halten, bis er kleine Knöſpchen getrieben hat; dann die Blätter nach und nach zurückbeugen, ſo, daß ihn die freye Luft anfangs nicht auf einmahl zu ſtark treffen kan; wenn die Blütenſtengel in die Höhe zu wachſen beginnen, die Blätter ganz zurück beugen; und wenn ſie endlich gar über den Blättern hervorgewachſen ſind, in einem Triangel drey ziemlich ſtarke Stäbe um die Saamenſtaude ſetzen, und ſolche mit Bindfaden oder d. gl. umziehen, um die Saamenzweige zu halten, und zu verhindern, daß der Wind ſie nicht niederſchlage. — Wenn ſich nachher die Saamenſchoten anzuſetzen beginnen, müſſen dieſe, bey trockner Witterung, um ihren Wachsthum zu befördern, und ſie gegen den, den Saamenkörnern ſo nachtheiligen Mehlthau zu verwahren, mit einer Brauſe gelind beſprenget werden. — Wenn der Saame reif iſt, müſſen die Zweige abgeſchnitten, zum Nachreifen aufgehangen, und der Saame, wie der weiße Kohlſaame, ausgerieben werden.

Obgleich ſolche zuvor beſchriebene auserleſene Blumenkohlköpfe nicht ſo viel Saamen geben, als loſe und unebene Köpfe (†), ſo wird dagegen die Güte des davon zu gewinnenden Saamens den Verluſt erſetzen. Und wer Blumenkohlſaamen kauft, thut beſſer, für eine Unze ſolchen guten Saamens 10 Engl. Schill. als für den gemeiniglich nur zum Verkauf gezogenen ſchlechten Saamen 2 Schill. zu bezahlen. Die Londner Gärtner ſind davon ſo überzeugt, daß ſie nie Blumenkohlſaamen kaufen, wenn ſie nicht wiſſen, wie er gezogen iſt.

Bohne.

(†) Nach dem Engliſchen: *of a ſofter or frothy nature*, von einer weichern und ſchaumichtern Natur.

Bohne.

VICIA FABA. *Linn. Sp. Pl.* 1039 (*).

Faba. *Tourn. Inſt. R. H.* 391. *tab.* 212. & *Bauh. pin.* 338. & *Mill.* Engl. The Garden Been. Fr. Féve de Marais. Ital. Fava. Holl. Boonen. Schwed. Bönor. Dän. Bönner. Gartenbohnen, große Gartenbohnen, Sanbohnen, Römiſche Bohnen.

§. 1.

Spielarten der Bohne.

Es gibt verſchiedene in den Gärten bekannte Sorten der Gartenbohnen, welche die Gärtner eine von der andern unterſcheiden. Sie ſind aber nicht ſo weſentlich von einander unterſchieden, daß ich ſie als ſo viel beſondere Arten aufführen könnte. Nur die Feldbohne, ob dieſelbe gleich von einigen mit ihr für eine und eben dieſelbe Art gehalten wird, halte ich für eine beſondere Art, weil ich binnen 40 Jahren, da ich beyde gebauet, nie bemerkt habe, daß die Gartenbohne in die Feldbohne ausgeartet wäre, oder daß ſich dieſe in jene veredelt hätte.

Der Unterſcheid unter den gegenwärtig in England in den Küchengärten üblichen Bohnen beruhet auf ihrer Größe und Geſtalt, und darauf, daß einige Sorten früher

(*) *Linné* begreift unter dieſer Specie nicht nur die Faba major, die Gartenbohne, ſondern auch die *Faba* minor ſ. equina. *Bauh. pin.* 338. Feldbohne, Pferdebohne, Engl. Horſe Bean. Schwed. åker-bönor. Fr. Féverolle. Die Gartenbohne iſt alſo des *Linn.* Vicia Faba *major*.

früher eßbare Schoten bekommen (†). Und weil es für die Marktgärtner ſehr einträglich iſt, wenn ſie von allerley Gartengewächſen frühe Früchte ziehen, ſo ſind ſie auch ſehr für die frühen Sorten der Bohnen, und wenden allen Fleiß an, ſolche Sorten, welche die Eigenſchaft an ſich haben, daß ſie zum Verkauf früh zeitig werden, noch immer mehr zu veredlen. Ich will alle dieſe Sorten nach der Ordnung der Zeit, zu welcher ſie eßbare Schoten geben, unter dem Namen, unter welchem ſie bey den Gärtnern bekannt ſind (††), anführen.

a) Frühe Bohnen (*).

1) Die Mazagan-Bohnen, Engl. The Mazagan Bean, ſind unter allen jezt bekannten frühen Gartenbohnen die früheſten und beſten. Sie kommen aus einer Portugieſiſchen Colonie dieſes Namens, an der Küſte von Africa, neben der Meerenge von Gibraltar, und ſind noch viel kleiner als die Feldbohnen (**); weil aber die Portugieſen nur ſchlechte Gärtner

(†) Auch auf ihrer Farbe. (Ausg. von 1731.) Denn No. 7. die white bloſſom Beans ſind ſchwarz, und No. 8. die black bloſſom Beans roth.

(††) In Frankreich hat man *Feves de la groſſe eſpece*, welche gewöhnlich gepflanzt werden, und am wohlſchmeckendſten ſind; und *Feve la Julienne* und *la Picarde*, welche nicht ſo wohlſchmeckend ſind. *La Julienne* iſt eine gemeine kleine, *la Picarde* aber eine ziemlich große und breite Bohne.

(*) Frühe Bohnen ſind diejenigen Sorten, welche in England ſchon vom October bis an den Februarius gepflanzt werden. Es ſind die hier folgenden Nro. 1. 2. 3. 4.

(**) Diejenigen, welche ich unter dem Namen Mazagan Bean aus London bekommen, haben zwar noch etwas von der Form der Feldbohne, ſind aber ungleich größer; fiengen jedoch, im Merz mit andern Sorten zugleich gepflanzt, um etwa acht Tage früher an zu blühen.

ner ſind, ſo ſind unter ihnen gemeiniglich viel unreiſe Bohnen. Wenn ſie im October an eine warme Rohrwand, Planke oder Mauer gepflanzt, und wenn ſie nachher etwas hervorgewachſen ſind, ſorgfältig mit Erde angehäuft werden, ſo liefern ſie ſchon im Anfang des May (*) eßbare Schoten. Sie treiben ſehr dünne Stengel, und müſſen alſo, um gegen die im Frühjahr oft noch einfallenden, und ihren Wachsthum aufhaltenden ſtarken Nachtfröſte Schutz zu haben, an die Rohrwand, oder Planke, dicht angebunden werden; da ſie denn, wenn ſie dicht an ſolchen gehalten werden, ungleich früher eßbar werden, als wenn ſolches nicht geſchiehet. Sie tragen ungemein voll; nur Schade, daß die Schoten auch faſt auf einmahl zeitig werden, und man alſo von einer Pflanzung ſelten mehr, als zweymahl, grüne Schoten pflücken kann. Wenn man ſie in England nur zwey Jahr nach einander ziehet, ſo arten ſie aus, und werden größer, und liefern dann nicht mehr ſo früh eßbare Schoten (†).

2) Auf dieſe folgt die frühe Portugieſiſche Bohne; **Engl.** The early Portugall Bean (††), welche dem Anſehen nach nichts anders iſt, als eine in Portugal gezogene Mazagan-Bohne. Denn ſie iſt einer ſolchen zum erſtenmahl in England gezogenen Bohne völlig ähnlich. Inzwiſchen iſt ſie diejenige, welche die Gärtner gemeiniglich zur früheſten Pflanzung nehmen. Nur iſt ſie nicht ſo wohlſchmeckend, als

(*) In der **Mitte** des **May.** Ausgabe von 1768.

(†) Es ſcheinet damit eben die Beſchaffenheit zu haben, als mit den ächten **Märkſchen Rüben**, welche, wenn man davon auſſer ihrem Vaterland, in einem vielleicht für ſie zu guten Boden, Saamen ziehet, ſchon im erſten Jahr größer, und nach mehr Jahren immer größer werden. Ob ſolches aber bey den Mazagan-Bohnen auf ihre frühe Natur einen ſo ſtarken Einfluß haben könne, ſcheinet mir einer fernern Unterſuchung würdig zu ſeyn.

(††) *Small Lisbon Bean.* Ausgabe von 1731.

als die Mazagan-Bohne (*), und ein Kenner wird ſie gewiß nicht pflanzen, wenn er dieſe bekommen kan.

3) Nach dieſer kömmt die kleine Spaniſche Bohne, Engl. The ſmall Spaniſh Bean (†). Dieſe liefert gleich nach der Portugieſiſchen eßbare Schoten; weil aber ihre Bohnen viel wohlſchmeckender ſind, ſo verdienet ſie vor derſelben den Vorzug.

4) Dann folgt die große Spaniſche Bohne, Engl. The broad Spaniſh Bean, welche zwar ein wenig ſpäter, als die vorhergehende, eßbare Schoten gibt; dennoch aber, weil ſie früher eßbar wird, als die folgenden gemeinen Bohnen-Sorten, und zugleich ziemlich voll trägt, viel gepflanzt wird.

b) Späte Bohnen (††).

5) Die Sandwich-Bohne, Engl. The Sandwich Bean, wird gleich nach der Spaniſchen zeitig, und iſt faſt ſo groß, als die Windſor-Bohne; wird aber, weil ſie dauerhafter iſt, als dieſe, gemeiniglich vier Wochen früher gepflanzt. Sie trägt ſehr

X 2 voll;

(*) Der Boden, in welchem eine Pflanze wächſet, hat auf ihren Geſchmack freylich einen ſtarken Einfluß. Der Kohl z. E. im warmen etwas ſandigen Boden gezogen, iſt wohlſchmeckender, als anderer von eben dieſem Saamen in ſtarken, kalten und feuchten Boden gezogener Kohl. Ob aber der Einfluß ſo ſtark ſeyn könne, daß ächte Mazagan-Bohnen, wenn ſie, zum erſtenmahl gepflanzt, wohlſchmeckend ſind, ſchon in der zweyten Generation in eben demſelben Boden minder wohlſchmeckend ſeyn ſollten, ſcheinet mir gleichfalls einer fernern Unterſuchung würdig zu ſeyn.

(†) Diejenige, welche mir unter dieſem Namen aus London geſandt iſt, iſt der in Niederſachſen in den Bauergärten befindlichen Bohne an Geſtalt und Größe vollkommen ähnlich. Engl. The Spaniſh Bean. Ausg. von 1731.

(††) Späte Bohnen ſind alle diejenigen Sorten, welche in England gewöhnlich vom Februarius bis zur Mitte des May gepflanzt werden. Es ſind die folgenden Nro. 5. 6. 7. 8. 9.

voll; iſt aber nicht ſo wohlſchmeckend, als die Windſor-Bohne.

6) Die Toker-Bohne, Engl. The Toker Bean (*), wird faſt zugleich mit der Sandwich-Bohne zeitig, iſt aber eine ſehr ſchlechte Bohne; wird jedoch gegenwärtig viel gepflanzt, weil ſie ſehr reichlich zuträgt.

7) Die weißblühenden Bohnen (**), Engl. The white Bloſſom Beans, und

8) Die ſchwarzblühenden Bohnen (†), Engl. The black Bloſſom Beans, haben auch hie und da ihre Liebhaber. Die Bohnen der erſtern ſehen gekocht faſt ſo grün aus, als Erbſen, und weil ſie zugleich ziemlich gut ſchmecken, ſo gibt ihnen dis vor der andern einen Vorzug. Beyde aber arten überaus leicht aus (††), wenn

(*) Sie iſt faſt eben ſo lang, als die Windſor-Bohne, aber nicht ſo rundbäuchig.

(**) Anſtatt daß alle übrige Sorten in jedem Flügel der Blüte einen großen ſchwarzen Fleck haben, und bey einigen Sorten auch die Fahne viel feine ſchwärzliche Streifen hat, ſo ſind an dieſer beydes die Flügel, und die Fahne völlig weiß.

(†) Die beyden Flügel ſind anfangs recht dunkelviolet, oder violetbraun, kommen im Schatten dem ſchwarzen ſehr nahe, und werden zulezt ganz ſchwarz; die Fahne aber iſt mehr hellviolet, und die Blüten ſcheinen anfangs bey Sonnenſchein von fern roth zu ſeyn. Außerdem hat man die *Red bloſſom Bean*, deren Flügel jenen ähnlich ſind, aber eine röthliche und faſt pfirſchfarbene Fahne hat. Sie ſcheinet eine halbe Ausartung derſelben zu ſeyn. Ihre Bohnen ſind auch nicht völlig ſo dunkelroth.

(††) Unter den ſchwarzblühenden, welche ich aus London bekommen, ſind viele, welche bereits ſo ſehr ausgeartet ſind, daß die Blüten nur noch ganz ſchwachroth ſind, und ſich der weißen Farbe ſchon ſo ſehr nähern, daß davon ſchon im nächſten Jahr Bohnen mit gewöhnlicher weißen ſchwarzpunctirten Blüte fallen werden.

wenn man nicht mit ihrer Saamenerziehung ſehr vorſichtig verfähret (†).

9) Die Windſor-Bohnen, Engl. The Windſor Bean, werden [auſſer den Mazagan-Bohnen (*)] zur Speiſe für die beſten gehalten. Wenn man ſie in einen guten Boden, und weitläuftig genug pflanzt, ſo werden die Bohnen in ihren Schoten ſehr groß (**), und die Anzahl ihrer Schoten ſehr zahlreich; gleichwie ſie auch, wenn ſie jung abgepflückt werden, viel wohlſchmeckender ſind, als die übrigen Sorten. Man muß aber mit ihrer Erziehung zum Saamen ſehr vorſichtig verfahren, und alle nicht völlig in der Art gebliebenen Pflanzen (***) ausziehen; auch nachher, wenn die reifen Bohnen ausgelaufert werden, zur künftigen Ausſaat alle guten Bohnen von den ausgearteten (††) abſondern. Man pflanzt ſie ſelten vor Weyhnachten, ſondern, weil ſie den Froſt nicht ſo gut, als manche andere Sorten, aushalten können (†††), ſo gebraucht man ſie meiſtens nur zu der Hauptpflanzung, um ſie im Junius und Julius zur Speiſe zu haben.

(†) Sie haben beyde mehr die Form der Feldbohnen, als der Gartenbohnen; ſind auch nur wenig länger und breiter, als Feldbohnen. Die mit weißer Blüte ſind ganz ſchwarz, jedoch nicht kohlſchwarz, ſondern gleichſam beſtaubet ſchwarz; die mit ſchwarzer Blüte aber ſind roth, jedoch von einem andern Roth, als die Blüten, und etwa Pompadour roth.

(*) Zuſatz im Abridg. von 1771.

(**) Sie ſind meiſtens mehr rund, als lang, und zum Theil beynahe ganz rund.

(***) Aus der Art ſind diejenigen Pflanzen der Windſor-Bohnen gegangen, deren Schoten nicht niederhangen, und mehr als zwo, oder höchſtens drey Bohnen in einer Schote haben.

(††) Ausgeartet ſind die reifen Bohnen dieſer Sorte dann, wenn ſie nicht die gehörige Größe erlangt, auch nicht, gleich einer Violine einen runden Bauch haben, ſondern etwa langrund geworden ſind.

(†††) Es iſt nach meinen mit dieſer Sorte gemachten Verſuchen nicht

§. 2.

Wartung der frühen Gartenbohnen.

Die frühen Bohnen werden allezeit auf warm liegende Rabatten, dicht an Mauern, Planken und Rohrwände gepflanzt. Von denen aber, von welchen man am allerfrüheſten Schoten verlangt, pflanzt man ganz dicht an eine Rohrwand gewöhnlich nur eine einzige Reihe (*). Und hier muß ich gelegentlich des in den Gärten vornehmer Herrn allgemein üblichen ſehr nachtheiligen Verfahrens gedenken, daß man die Bohnen dicht an die den Garten umgebenden Mauern, gerade dahin, wo die beſte Lage iſt, dicht vor den Eſpalierbäumen herpflanzt, und dieſen dadurch einen unweit größern Schaden zufüget, als die Bohnen, oder irgend ein anderes frühes Gartengewächs jemals werth ſeyn können. Ein Verfahren, welches ganz und gar zu wiederrathen iſt! Beſſer iſt es, in einem Quartier des Gar-

nicht der Froſt, welcher ihr nachtheilig wäre, ſondern die Näſſe, welche, wenn ich ſie vor Weyhnachten pflanzte, verurſachte, daß die ganze Pflanzung in der Erde aufquoll, und in Fäulniß ging, folglich keine Bohne aufging. So oft ich ſie aber im Anfang des Februarius gepflanzt habe, iſt ſie weder verfaulet, noch auch nachher vom Froſt beſchädigt.

(*) Oder, man pflanzt ſie auf ein gegen Nord- und Oſtwinde geſichertes Beet ganz dicht; überſpreitet dieſes mit Tonnenreifen, und bedeckt ſie bey ſtarken Froſt mit Matten und Stroh; und verſetzt ſie im folgenden Frühjahr auf warm liegende Beete. Wenn man bey dieſer Verpflanzung ſorgfältig verfähret, und ihre Wurzeln nicht zerbricht, ſie auch bey trockner Witterung ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, begießet, ſo tragen ſie nicht nur eben ſo reichlich, als die nicht verpflanzten, ſondern werden auch nur etwa um vierzehn Tage ſpäter eßbar. **Ausg. von** 1731 Articul: *Beans*. Einige Gärtner pflanzen in die Wege zwiſchen die Spargelbeete eine Reihe frühe Bohnen, welches aber den beyden äußerſten Reihen Spargel mehr Schaden thut, als die Bohnen werth ſind. **Eb. daſ.**

Gartens einige Rohrwände zu ſetzen, und vor dieſen frühe Erbſen und Bohnen herzupflanzen; weil man ſie da theils gegen den Froſt weit bequemer bedecken kan, theils die Bohnen (†), ſo, wie ſie gröſʒer werden, an denſelben beſſer aufbinden kan. Denn wenn dieſes an ſolchen Mauern, an denen gute Eſpalierbäume ſtehen, geſchiehet, ſo iſt es den Bäumen ſehr nachtheilig; weil ſie dann überſchattet, und dadurch, daß die dicht vor ihnen wachſenden Erbſen oder Bohnen ihren Wurzeln die Nahrung entziehen, ſehr geſchwächet werden.

Doch ich wende mich wieder zu der Wartung der frühen Bohnen. Diejenigen, welche früh im October gepflanzt ſind, pflegen im Anfang oder in der Mitte des November (*) aufzugehen. So bald ſie dann 2 Zoll hoch (**) ſind, muß die Erde mit einer Hacke ſorgfältig an ſie angezogen, und dieſes, ſo, wie ſie nach und nach höher wachſen, zwey bis dreymahl wiederholet werden. Dis pflegt ſie gegen den Froſt ganz ungemein zu ſchützen, und ihren Wachsthum ſehr zu befördern. Wenn der Winterfroſt nachher ſehr ſtark werden ſollte, müſſen ſie, damit ſie nicht erfrieren, mit Erbsſtroh, Farrnkraut, oder andern ſolchen leichten Sachen zugedeckt werden. Dieſe Bedeckung muß aber, bey jedesmahl eintretender gelinder Witterung, immer wieder abgenommen werden, weil ſie ſonſt ſchmächtig in die Höhe gehen, und nichts rechts daraus wird. Wenn überdem das Beet mit Gerberlohe (††) belegt wird, ſo pflegt ſolche den Froſt abzuhalten, daß er nicht bis zu ihren Wurzeln eindringen kan, und alſo gegen den Schaden, welchen ſie davon ſonſt leiden könnten, gute Dienſte thun.

(†) Beydes, Erbſen und Bohnen. Ausg. von 1768.
(*) Im Anfang des November. Ausg. von 1768.
(**) Einen Zoll hoch. Eb daſ.
(††) Etwa 2 Zoll dick.

Wenn die Bohnen im folgenden Frühjahr 1 Fuß hoch ſind, müſſen ſie an die Rohrwand, ſo dicht, als es möglich iſt, mit Bindfaden oder dünnen Bändern angebunden werden. Dis pflegt ſie gegen die Nachtfröſte, welche oft noch im April (*) ſo ſtark ſind, daß die Bohnen, welche nicht auf die jezt gedachte Weiſe an die Rohrwand angezogen und angebunden ſind, an die Erde niedergeſtreckt werden, ſehr zu ſchätzen. Man muß ihnen dann zugleich ſorgfältig alle aus ihrer Wurzel hervortreibenden Nebenſchoßen (**) nehmen; weil dieſe ſonſt den Wachsthum des Hauptſtengels aufhalten, und die Bohnen dann nicht ſo früh eßbar werden. Wenn ſich nachher die unterſten Blüten öfnen, muß die Spitze des Stengels ausgekniffen werden. Die Schoten ſetzen ſich dann unten beſſer an, und werden eher eßbar. Wenn dieſe Vorſchriften genau beobachtet werden, und die Bohnen von Unkraut oder andern Pflanzen rein gehalten werden, ſo pflegen ſie nicht leicht fehl zu ſchlagen.

Weil es inzwiſchen ein möglicher Fall iſt, daß dieſe erſte Pflanzung durch den Froſt zu Grund gerichtet wird, ſo iſt es nöthig, daß man etwa drey Wochen nach derſelben eine zweyte Pflanzung, und nachher jedesmahl alle drey oder vier Wochen, bis in den Februarius, neue Pflanzungen mache. Diejenigen aber, welche man gegen das Ende des November, oder im Anfang des December pflanzt, mag man nur an ſchräge Anhöhen in einiger Entfernung von der den Garten umgebenen Befriedigung pflanzen. Denn, wenn die Witterung auch gleich gelind bleibt, ſo pflegen ſie doch vor Weyhnachten nicht aufzugehen, und ſind alſo, beſonders, wenn das Beet, damit der Froſt nicht tief eindringen könne, mit Gerberlohe überlegt iſt, nicht in ſo

(*) Im Merz und April. Ausg. von 1768.

(**) In einigen Provinzen in Teutſchland werden dieſe Nebenſchoßen der Bohnen in der gemeinen Gartenſprache Quilſtern genennet; in England *Suckers*.

ſo großer Gefahr, als die bey den erſten Pflanzungen, und beſonders, als die erſte Pflanzung, welche um Weyhnachten ſchon ziemlich hoch zu ſeyn pflegt. Sie müſſen übrigens eben ſo gewartet werden, wie ich zuvor in Abſicht auf die erſte Pflanzung gezeigt habe; außer daß die größern Sorten weiter aus einander gepflanzt werden müſſen, als die kleinen Sorten; und daß auch die zuerſt gepflanzten, weil leicht ein Theil von ihnen ausgehen kan, näher bey einander gepflanzt werden müſſen. Wenn man alſo nur eine einzelne Reihe pflanzt, ſo müſſen ſie bey den beyden erſten Pflanzungen nur 2 Zoll weit, bey der dritten und vierten Pflanzung aber 3 Zoll weit von einander gepflanzt werden. Wenn man aber mehr Reihen an eine Anhöhe pflanzt, ſo müſſen die Reihen 3 Fuß (†), (für die Windſor-Bohnen (††) aber gar noch einen Fuß weiter von einander) entfernt ſeyn, und die Bohnen in den Reihen ſelbſt 5 bis 6 Zoll weit von einander gepflanzt werden. Vielleicht gedenkt man, die Bohnen ſtünden dann zu weitläuftig. Ich kan aber aus einer vieljährigen Erfahrung verſichern, daß ein ſo weitläuftig gepflanztes Bohnenfeld ungleich mehr Schoten gibt, als wenn auf daſſelbe noch einmahl ſo viel Bohnen gepflanzt wären.

§. 3.
Wartung der ſpätern Bohnen.

Die ſpätern Bohnen erfordern weiter keine Wartung, als daß man ſie theils vom Unkraut oder andern Pflanzen, welche ſie ihrer Nahrung berauben würden, rein halte; theils die Erde an ihnen ſtets angehäuft

(†) $2\frac{1}{2}$ Fuß. Ausg. von 1768. Der Zwiſchenraum wird nachher (nach Gärtn. Cal. Jun. §. 1. und 28.) zu Sommerkopfkohl und Porre genutzt.

(††) Der Windſor-Bohnen wird hier nur in Abſicht auf die Weite der Verpflanzung gelegentlich gedacht. Denn von ihnen, als ſpätern Bohnen, iſt erſt im folgenden §. die Rede.

häufſt erhalte; theils ihnen, ſobald ſich die untern Blüten öfnen, die Spitze auskneiſe, weil dieſe, wenn man ſie weiter fortwachſen ließe, den untern Blüthen ihre Nahrung entziehen, und ſich dann unten keine Schoten, ſondern ſich ſolche erſt oben hinauf anſetzen würden. Vor allen Dingen aber müſſen diejenigen von ihnen, welche man noch ſpäter, um die Folge von ihnen zu haben, pflanzt, in einen feuchten und ſchweren Boden gepflanzt werden; weil in einem trocknen Boden, wofern nicht ein naßer Sommer erfolgt, aus den ſpäter gepflanzten Bohnen ſelten etwas rechts wird.

Die Pflanzungszeit der ſpäten Bohnen iſt etwa von der Mitte des Februarius an, bis zur Mitte des May, binnen welcher Zeit man jede vierzehen Tage eine wiederhohlte Pflanzung macht (†). Nachher iſt es dazu meiſtens ſchon zu ſpät; es wäre denn, daß man ihnen einen recht ſchweren und feuchten Boden geben könnte. Denn in einem warmen, trocknen, und leichten Boden leiden die ganz ſpäten Pflanzungen gemeiniglich von ſchwarzen Inſecten, welche die Spitzen ihrer Stengel ganz überziehen, und ſie in der Geſchwindigkeit verderben (††).

§. 4.

Wartung der zur Saat beſtimmten Bohnen.

Wenn man, um einen neuen Saamen-Vorrath zu erhalten, Bohnen reif werden laſſen will, ſo muß man

(†) Die Sandwich-Bohnen werden gewöhnlich um Weyhnachten, und die Windſor-Bohnen in der Mitte des Januar. gepflanzt. Ausg. von 1731.

(††) Die gewöhnliche Weite der ſpäten Bohnen iſt — in einer offenen Lage, — 2½ Fuß von Reihe zu Reihe, und 4 Zoll in den Reihen; wenn aber der Garten von Hecken, Zäunen, Mauern, oder hohen Bäumen ſtark eingeſchloßen iſt, müſſen die Reihen 3 Fuß weit von einander entfernt ſeyn, und die Bohnen in den Reihen 6 Zoll weit aus einander gelegt werden. Ausg. von 1731. Art. *Beans.*

man dazu, nach den Verhältniß der Menge, in welcher man ſie verlangt, eine hinreichende Anzahl Reihen beſonders pflanzen, und ſolche eben ſo warten, als diejenigen, welche zur Speiſe beſtimmet ſind. Man muß aber keine Schoten davon abpflücken, wie hie und da gierige Leute thun, welche alle die erſten Schoten zur Speiſe abpflücken, und nur die ſpätern Schoten zur Saat ſitzen laſſen. Denn die Bohnen aus den ſpätern Schoten ſind nie weder ſo groß, noch ſo ſchön, als die aus den erſtern Schoten; ſie bringen auch wenn ſie zum Verkauf beſtimmt ſind, nie ſo viel ein, als dieſe; und was alſo an denen, welche zur Speiſe abgepflückt werden, gewonnen wird, gehet an den Saamenbohnen wieder verlohren.

Wenn man mehr Bohnenſorten zugleich hat, und doch jede gern in ihrer möglichſt ächten Art fortpflanzen will, muß man nie mehr Sorten neben einander zur Saat ſtehen haben. Denn ſonſt fällt der Blütenſtaub der einen auf die andern, und veranlaſſet eine Ausartung. Wenn man aber beſonders die frühen Bohnenſorten in ihrer frühen Art erhalten will, muß man von ihnen nur diejenigen zum Saamen nehmen, welche am früheſten geblühet haben. Weil aber die allererſten Bohnenſchoten ſehr theuer bezahlet werden, ſo gibt es nur wenige, welche dieſes thun.

Wenn die Bohnen in den Schoten reif ſind, müſſen die Stengel ausgezogen, und, damit die Bohnen recht trocken werden können, an einem Zaun aufrecht hergeſtellet; auch, damit ſie alle gleich trocken werden, allezeit um den dritten Tag umgekehret werden. Dann mögen ſie entweder ſogleich ausgedroſchen und zum künftigen Gebrauch rein gemacht, oder vorerſt in einer Scheure aufgebanſet, und nachher bey gelegener Zeit ausgedroſchen werden. Nachher müſſen ſie Stück vor Stück durchgeſucht, und alle diejenigen, welche nicht recht ächt ſind, ausgeleſen werden, um nur die

beſten

beſten zur eigenen Pflanzung oder zum Verkauf aufzu⸗bewahren, die übrigen aber zur Fütterung des Viehes zu gebrauchen.

Es iſt in Anſehung aller Bohnenſorten ſehr gut, wenn man mit den Saamenbohnen oft abwechſelt, und ſolche nicht zu viel Jahr nach einander in einerley Bo⸗den ziehet, weil ſie ſonſt nicht ſo gut einzuſchlagen pflegen. Wenn man ſie in einen ſchweren Boden pflanzen muß, ſo iſt es am beſten, ſolche Bohnen zur Pflanzung zu nehmen, welche in einem leichtern Boden gezogen ſind, und ſo auch umgekehrt. Sie pflegen dann nicht nur reichlicher zuzutragen, ſondern die Bohnen ſelbſt pflegen auch anſehnlicher zu wer⸗den, und nicht ſo leicht auszuarten. — Man hat über⸗haupt von viel Sämereyen angemerkt, daß ſie, wenn ſie in einerley Boden viel Jahr nach einander gezogen wer⸗den, leicht ausarten. Wenn man alſo jährlich, entwe⸗der aus einem andern Land, oder wenigſtens von einem etwas entfernten Ort, wo eine andere Art Boden iſt, neuen Saamen kommen läßet, ſo kan man eine jede be⸗ſondere Pflanzenſorte viel beſſer in ihrer ächten Art er⸗halten.

Borage.

Borage.

Borago foliis omnibus alternis, calycibus patentibus. *Hort. upſ. 34.* BORAGO OFFICINALIS. *Linn. Sp. Pl. 197.* & *Mill. n. 1.* Bugloſſum latifolium, Borago. *Bauh. pin. 256.* Borrago floribus caeruleis. *J. B.* Engl. Common Borage. Franz. Bourache. Ital. Boragine. Holl. Bernagie. Dän. Borras, Boraß, blau Boraß, Huid-Boraß. Borretſch; Boragen; Bürretſch; Borres.

§. 1.

Spielarten der Borage.

Von der Borage, deren Blüten und Blätter, jene zur Arzney, und dieſe im Sommer zu kühlen Tränken gebraucht werden, hat man drey Sorten, welche ſich jede in ihrer Art fortpflanzen laſſen; eine mit blauer, eine mit weißer, und eine mit rother Blüte, und geſtreiften Blättern (*). Alle dieſe Spielarten haben ſich verſchiedene Jahre herdurch in dem Garten zu Chelſea erhalten, und ſich nur ſehr wenig verändert. Und weil ſie von der gemeinen Borage (†) weiter nicht unterſchieden ſind, ſo gedenke ich ihrer hier blos, als Spielarten.

§. 2.

Wartung der Borage.

Die Borage iſt eine jährige Pflanze, welche ſich, wenn man ſie ſich ſelbſt beſaamen läßet, ohne weitere

(*) Eine mit rother Blüte, und noch eine andere mit geſtreiften Blättern. Ausg. von 1758.

(†) Von der mit blauer Blüte.

weitere Mühe in großer Menge fortpflanzt. Man kan ſie aber auch im Frühjahr, noch beſſer aber im Herbſt, auf ein freygelegenes Beet, wo ſie unverpflanzt ſtehen bleiben ſoll, ſäen. Wenn die Pflanzen etwas herangewachſen ſind, muß das Beet, um das Unkraut zu zerſtöhren, mit der Hacke bearbeitet, und die Pflanzen, wenn ſie zu dicht ſtehen, ſo weit verdünnet werden, daß jede derſelben 8 bis 10 Zoll Raum bekömmt. Nachher bedürfen ſie keiner weitern Wartung, außer, wenn ſich wieder Unkraut zeiget; da denn das Beet zur Zerſtöhrung deſſelben abermahl mit der Hacke bearbeitet werden muß. Wenn dis gehörig, und bey trockner Witterung geſchiehet, ſo pflegt das Beet, bis die Borage nachher abſtirbt, rein zu bleiben, und nicht weiter gereiniget werden zu dürfen. — Die im Herbſt geſäete Borage fängt ſchon im May, die aber erſt im Frühjahr geſäete allererſt im Junius an, zu blühen. Wenn man alſo allezeit Boragenblüte zu haben verlanget, muß man etwa vier Wochen nach der erſten Frühjahrsausſaat eine abermahlige Ausſaat machen. Und wenn man dieſer ein ſchattiges Beet gibt, und ſolches, damit der Saame aufgehen könne, bey trockner Witterung gehörig feucht hält, ſo pflegt ſie bis zum Ende des Sommers im Blühen fortzufahren.

Brauner Kohl (*).

1. Hoher krauſer brauner Kohl. Braſſica laciniata. *Mill. n. 1. Var. 9.* Braſſica fimbriata. *Bauh.*

(*) Was ich hier braunen Kohl nenne, wird von *Mawe* Braſſica fimbriata genannt, und begreift alle diejenigen Kohlarten unter ſich, welche von der Art unſers braunen Kohls ſind, ſich nicht in Köpfe ſchließen, und durch den Froſt erſt mürb gemacht werden müſſen. Für dieſe Kohlarten im Ganzen haben wir keinen teutſchen Namen. Denn unſer brauner Kohl, der Kohl von Anjou, der große Canadenſiſche Kohl u. d. gl. ſind nur verſchiedene Sorten deſſelben. Die Hauptſorten in England ſind die von **Miller** oben angegebenen drey Sorten, welche in den franzöſiſchen Gartenbüchern Chou brun oder pyramidal, à la feuille violette, und à la feuille verte, in den teutſchen Gartenbüchern aber Braunkohl, Rothkohl, Bladekohl, Blattkohl, Blaukohl, grüner und blauer Kohl genannt werden. — Aus engliſchen Saamen von der obigen **erſten Sorte**, habe ich theils braune, theils grüne, und von beyden Farben theils krauſe, theils tief eingeſchnittene und gefiederte Pflanzen bekommen; aus Saamen von der **zweyten Sorten** lauter grüne, theils tief eingeſchnittene und gefiederte, theils breitblättrige, und am Rand etwas krauſe Pflanzen; aus Saamen von der **dritten Sorte** auch nur grüne, theils breitblättrige, theils krauſe Pflanzen. Inzwiſchen findet man in England jezt auch an dem niedrigen krauſen Kohl Geſchmack, und ziehet ihn um London jezt ſchon ſo niedrig, kraus, und blau, oder vielmehr ſchwärzlich, wie nur irgend ächter Bardowicker Braunkohl ſeyn kan. — Einer neuen mir vor einigen Jahren aus Hannover zugeſandten Art, welche nie weder blühet, noch Saamen trägt, ſondern nur durch abgeriſſene Nebenzweige vermehret, und etwa 2 Fuß lang wird, ſich aber meiſtens zur Erde niederlegt, und nie erfrieret, und deren gelbgrüne Blätter im Frühjahr abgeblatet, und wie Schnittkohl genuzt werden, hat noch kein Schriftſteller erwähnet, als **Walter** in ſ. **Gartenluſt**, S. 343. unter dem Namen **gelber Blattkohl.**

Bauh. pin. III. (*). Engl. Borecole. Auch Browncole. *Gard. Kal.* 229. [Fringed Cabbage or Borecole, a) Green curled Borecole, grüner krauſer, b) Red curled, or brown Borecole, brauner krauſer, c) Thick-leaved curled, dickblättriger krauſer, d) Finely fringed Borecole, gefiederter brauner Kohl. *Mawe.* BRASSICA OLERACEA LACINIATA. *Linn. Sp. Pl.* 932. Schwed. Krus-Käl.]

2. **Großer ſchlichter grüner Kohl.** Braſſica Seleniſia. *Mill. n.* 1. *Var.* 10. Braſſica fimbriata vireſcens. *Bœrh. Ind.* 2. 12. Engl. Green Borecole, oder Common Colewort, oder Dorſetſhire Kale. [Common Green Colewort. *Mawe.* BRASSICA OLERACEA VIRIDIS (†). *Linn. Sp. Pl.* 932. Schwed. Grönkäl.]

3. **Niedriger krauſer brauner Kohl.** (**) Braſſica fimbriata. *Mill. n.* 1. *Var.* 11. Braſſica fimbriata Siberica. *Bœrh. Ind.* 2. 12. Engl. Siberian Borecole, or Curled Colewort, auch wohl Scotch Kale. [Scotch-Cole or Kale, a) red, brauner, b) green, grüner, c) finely variegated, mit weißen Streifen. *Mawe.*]

4. Brau-

(*) Braſſica fimbriata. *C. B.* oder Braſſica oleracea Sabellica. *Linn.* Schwed. Winter-Käl, halte ich für Wirſing. S. m. Küch. Gart. Br. Th. 2. Vorr. S. 59. und *Linn. Amœnit. Acad. VII.* 23.

(†) Wird von einigen Kräuterlehrern für Wirſing gehalten, iſt aber nach *Linn. Amœnit. Acad. VII.* 23. der große ſchlichte grüne Kohl.

(**) Iſt eine Spielart des Braſſica oleracea laciniata. *Linn.* oder der obigen erſten Sorte, und unterſcheidet ſich von derſelben durch nichts weiter, als daß er ganz kurz bleibt; artet aber, wenn er zwiſchen jener Sorte gezogen wird, bald in hohen Kohl aus.

4. Brauner Winterkohl. Engl. Perennial Colewort (†).

§. 1.

Hoher krauſer brauner Kohl.

Der hohe krauſe braune Kohl wird am Ende des April geſäet, und nachher in 2 Fuß von einander entfernte Reihen, 1 Fuß weit verpflanzt. Man gebraucht ihn nicht eher zur Speiſe, bis ihn der Froſt mürb gemacht hat, weil er ſonſt zähe und bitter iſt.

§. 2.

Großer ſchlichter grüner Kohl.

Den großen ſchlichten grünen Kohl hat man um London beynahe ausgehen laſſen, und bringt an ſeiner Statt weiße Winterkohlpflanzen zu Markt (*). Weil ſolche im Winter mürber und angenehmer zu eſſen ſind, ſo ziehet man ſie zu einem Wintergemüſe mehr, als jenen, welcher zwar in einem harten Winter den Froſt beſſer aushalten kan; dagegen aber, ſo lange er nicht erſt einen Froſt ausgeſtanden hat, nicht ſo gut zu

(†) Miller beſtimmet denſelben nicht botaniſch. Und da er nach der Beſchreibung §. 4. kein zu Winterkohl gemachter brauner Kohl ſeyn kan, ſo ſcheinet er mir ein aus rothen Kopfkohl, Braſſica oleracea rubra, *Linn.* entſtandener Kohl zu ſeyn. S. m. **Küch. Gart. Br.** Th. 2. S. 509. die Note.

(*) Man ſäet ſolche im Anfang des Auguſt; pflanzt ſie im October in die weiten zu ſpäten Gurken beſtimmten Zwiſchenreihen des Winterblumenkohls, wo ſie zwiſchen den über dieſen geſetzten Glocken guten Schutz haben, und bringt ſie im Frühjahr als ein den Engländern angenehmes Grüne zu Markt. S. **Blumenkohl** §. 4.

zu eſſen iſt. Und weil der Winter ſeit einigen Jahren in England überhaupt gelinder geweſen iſt, ſo ziehen die londner Gärtner ſeitdem zum Marktverkauf anſtatt ſeiner, weiße Winterkohlpflanzen, welche, beſonders wenn ſie von der Zuckerhut Sorte ſind, vom December bis in den April unter allen mir bekannten grünen Gemüſen das wohlſchmeckendſte ſind. — Für Pächter aber, welche zur Fütterung des melken Viehes im Frühjahr, wenn es noch an Weide fehlet, Kohl bauen, verdienet er vor andern Kohlſorten den Vorzug, weil er ſo dauerhaft iſt, daß ihm kein Froſt ſchadet. Wenn man ihn zu dieſem Zweck auf dem Acker bauen will, muß der Saame, auf einen Engl. Morgen 9 Pfund gerechnet, im Anfang des Julius geſäet werden. Wenn man dazu eine feuchte Witterung wählen kan, pflegt er binnen 10 oder 14 Tagen aufzugehen. Sobald die Pflanzen 5 bis 6 Blätter haben, müſſen ſie auf eben dieſelbe Art, wie die Feldrüben, mit der Hacke bearbeitet, das Unkraut zwiſchen ihnen weggenommen, und die Pflanzen, wo ſie zu dicht ſtehen, verdünnet werden. Doch müſſen ſie zum erſtenmahl nicht gleich ſo völlig verdünnet werden, wie Rüben, weil ſie in größerer Gefahr ſind, von den Erdfliegen abgefreſſen zu werden. Auch muß dieſe Bearbeitung, damit das Unkraut gleich vertrockne, bey trockner Witterung verrichtet werden. Denn wenn unmittelbar nachher naſſe Witterung einfällt, pflegt ſich das Unkraut wieder einzuwurzeln, und die ganze Bearbeitung zu vereiteln. — Sechs Wochen nachher müſſen ſie zum andernmahl mit der Hacke bearbeitet werden; und wenn dieſes auf die gehörige Art und bey trockner Witterung geſchiehet, pflegt das Unkraut ſo völlig zerſtöhret, und der Boden ſo rein zu ſeyn, daß er nachher keiner weitern Bearbeitung bedarf. — Im folgenden Frühjahr wird der Kohl entweder aufgezogen, und zur Viehfütterung nach Haus geſchaffet; oder man läßt ihn auf dem Acker vom Vieh abweiden.

abweiden. Weil aber in jenem Fall nicht ſo viel Kohl verlohren gehet, ſo iſt jenes beſſer. Denn wenn das Vieh in den Kohl getrieben wird, ſo zertrit und verdirbet es mehr Kohl, als es friſſet, zumahl, wenn es nicht in Hürden eingeſchloſſen wird.

§. 3.

Niedriger krauſer brauner Kohl.

Der niedrige krauſe braune Kohl wird jezt in England ſehr geachtet. Er iſt nicht nur ſo dauerhaft, daß er nie vom Froſt beſchädiget wird, ſondern bey recht ſtarken Froſt iſt er ſogar wohlſchmeckender, als in einem gelinden Winter. Man ziehet ihn aus Saamen, welcher im Anfang des Julius geſäet wird; und verſezt die Pflanzen nachher, wenn ſie dazu groß genug ſind, in etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander entfernte Reihen, 10 Zoll weit von einander. Wenn dieſes bey feuchter Witterung geſchiehet, ſchlagen die Pflanzen ſehr bald an, und bedürfen keiner weitern Wartung. Nach Weyhnachten iſt er zum Gebrauch gut; bleibt auch bis an den April brauchbar, und iſt alſo für die Haushaltung von ſehr großen Nutzen.

§. 4.

Brauner Winterkohl.

Der braune Winterkohl wird gegenwärtig in den Londner Gärten nur wenig gebauet. Er iſt ſehr dauerhaft, und wird eben ſo, wie der große ſchlichte grüne Kohl gezogen. Er gehet erſt im dritten Jahr in Saamen, treibt dann viel Nebenzweige, und dauret in einem magern Boden 3 bis 4 Jahr; in einem fetten Boden aber nicht ſo lange. Er dienet, gleich dem großen ſchlichten grünen Kohl, zur Viehfütterung; und iſt, auſſer bey recht ſtarken Froſt, lange nicht ſo gut zu eſſen, als die weißen Winterkohlpflanzen, welche man jezt zu einem grünen Wintergemüſe ziehet.

Breit Pfefferkraut.

Lepidium foliis ovato-lanceolatis integris ſerratis. *Hort. Cliff.* 330. LEPIDIVM LATIFOLIVM. *Linn. Sp. Pl.* 899. & *Bauh pin.* 97. & *Mill. n.* 1. **Engl.** Broad-leaved or Common Dittander; (auch wohl Poor Man's Pepper). **Fr.** Paſſerage. **Ital.** Lepidio (Piperella) **Holl.** Peppercruyt. **Dän.** Pebber-Urt; Sennip-Urt. **Pfefferkraut, Ingwerkraut, Senfkraut.**

§. 1.
Beſchreibung.

Breit Pfefferkraut wächſet in verſchiedenen Gegenden in England an feuchten Stellen wild, und wird deswegen gegenwärtig ſelten in den Gärten gezogen. Es hat dünne, weiße, kriechende Wurzeln, durch welche es ſich ſo ſtark vermehret, daß es da, wo es lange geſtanden hat, nur mit Mühe wieder ausgerottet werden kan. Seine untern Blätter ſind oval, lanzenförmig, etwa 3 Zoll lang, gegen den Fuß zu 1½ Zoll breit, am Rand ſägenförmig, und mit langen Stielen verſehen. Seine Stengel werden 2 Fuß hoch, ſind glatt, und treiben viel Nebenzweige. Die an den Stengeln und Zweigen ſitzenden Blätter ſind länger und ſchmäler, und gehen mehr ſpitz zu, als die untern Blätter, ſind auch am Rand nicht ſägenförmig. Die Blüten ſtehen in dichten Büſcheln auf den Nebenzweigen; ſind klein, beſtehen aus vier kleinen weißen Blumenblättern, und blühen im Junius und Julius; der Saamen wird im Herbſt reif. Die ganze Pflanze hat einen heißen und beißenden Geſchmack, wie Pfeffer; und weil der gemeine Mann auf dem Land die Blätter oft anſtatt Pfeffers gebraucht, um den Fleiſchſpeiſen damit einen guten Geſchmack zu geben, ſo führet es davon in England den Namen: Poor Man's Pepper, d. i. Armer Leute Pfeffer.

§. 2.
Wartung.

Breit Pfefferkraut läßt ſich überaus leicht ziehen, weil ein jedes Stück ſeiner Wurzel in jedem Boden, in welchen es gepflanzt wird, ſofort Wurzel ſchlägt, und ſich dann ſehr bald vermehret. Eben deswegen iſt es aber auch, wenn man es eine Zeitlang im Garten gehabt hat, ſehr mühſam wieder zu vertilgen.

Broccoli (*).

1. **Blauer oder Römiſcher Broccoli.** Braſſica Italica purpurea, Broccoli dicta. *Juſſ.* **Engl.** The Roman or Purple Broccoli. **Fr.** Chou-brocoli violet. [Früher und ſpäter, Early und Late Purple Broccoli. *Mawe.*]

2 **Weißer oder Neapolitaniſcher Broccoli.** Braſſica Italica alba, *B*roccoli dicta. *Juſſ.* **Engl.** The Neapolitan, or Naples, or White Broccoli, [auch Cauliflower Broccoli.]

3. **Schwarzer Broccoli. Engl.** The brown (brauer) or black (ſchwarzer) Broccoli. [a. The black, or dark-headed Broccoli. b. The Brown. c. The Blue. *Mawe.*]

4. **Noch einige andere Sorten des Broccoli.**

§. 1.

Natur des Broccoli.

Ich halte den Broccoli für eine bloße Spielart des Blumenkohls. Beyde, der Broccoli und der Blumenkohl, können zwar, wenn man gehörige Sorgfalt darauf verwendet, jeder in ſeiner ächten Art fortgepflanzt werden. Ich zweifle aber doch nicht, daß ſie nicht, wenn man ſie zur Saat nahe zuſammen ſetzte, einer in den andern ausarten würden. Ja, ich vermuthe ſolches um ſo vielmehr, weil ich an ihnen ſo manche Veränderungen wahrgenommen habe. Ich habe oft Blumenkohl von

 einer

(*) Eine Spielart des Braſſica oleracea Botrytis. *Linn. Sp. Pl.* 932. und Braſſica cauliflora. *Bauh. pin.* 111. Fr. Chou-Brocoli. Prokuli; blauer und weißer Spargelkohl. Ital Broccoli Braſſica Italica. *Mawe.*

einer grünen Farbe gehabt, an welchem die Theile, aus denen der Kopf beſtehet, eben ſo geſtaltet waren, wie bey dem Broccoli (*), außer daß die Farbe anders war; wie denn auch der weiße Broccoli dem Blumenkohl ſo ähnlich iſt, daß es ſchwer iſt, beyde von einander zu unterſcheiden. Wenn man ſie inzwiſchen mit Sorgfalt bauet, und ſie nicht zu nahe neben einander zur Saat ſtehen läßet, ſo können ſie in einem und eben demſelben Garten jeder in ſeiner ächten Art erhalten werden. Denn ihre Ausartung hat ihren Grund nicht in der Beſchaffenheit des Erdreichs, ſondern darin, daß, wenn ſie zur Saat zu nahe ſtehen, der Blütenſtaub des einen auf die Blüten des andern fällt. Wer alſo ihre verſchiedenen Sorten gern jede in ihrer ächten Art fortpflanzen will, muß nie mehr Sorten derſelben nahe neben einander zur Saat ſtehen laſſen.

§. 2.

Erſte Pflanzung des Broccoli.

Der Broccoli, unter deſſen verſchiedenen Sorten der Blaue den Vorzug hat, muß am Ende des May, oder im Anfang des Junius, in einen feuchten Boden geſäet werden. — Wenn die Pflanzen acht Blätter haben, müſſen ſie vorerſt, eben wie der weiße Kohl, vorläufig

(*) *With flower-buds regularly formed at the ends of the ſhoots, as thoſe of Broccoli.* Die *Flowerbuds* des Blumenkohls ſind der obere Theil ſeines Kopfs, welcher ſich, wenn er zur Saat ſtehen bleibt, oder nicht zeitig genug abgeſchnitten wird, in Blütenknoſpen verwandelt; oder das, was eigentlich den Käſe des Blumenkohls, (welcher deswegen auch wohl **Käſekohl** genannt wird,) ausmacht. Die *Shoots* des Kopfes ſind die kleinen Zweige, aus welchen der ganze Kopf beſtehet, und welche der auf ihrer Spitze (at the end of the ſhoots) ſitzende Käſe dergeſtalt mit einander verbindet, daß, ſo lange ſich der Kopf noch nicht getheilet hat, es von oben zu das Anſehen hat, als wäre der ganze Kopf nur eine Maße.

läufig verſetzt werden. — Gegen das Ende des Julius (*) pflegen ſie groß genug zu ſeyn, um förmlich verpflanzt werden zu können. Sie müſſen dann auf ein, guten Schutz habendes (†), Beet, aber nicht unter die Traufe der Bäume, in den Reihen 1½ Fuß weit von einander verpflanzt werden; die Reihen ſelbſt aber müſſen 2 Fuß weit von einander entfernt ſeyn. — Das Erdreich, in welches man ſie verpflanzt, muß mehr leicht, als ſchwer, und von der Art ſeyn, wie es in den Küchengarten um London iſt. — Wenn die Pflanzung gut einſchlägt, (als woran nicht zu zweifeln iſt, der folgende Winter müßte denn außerordentlich ſtark ſeyn,) ſo fangen ſie gegen das Ende des December an, kleine, den Blumenkohlköpfen etwas ähnliche Köpfe, welche aber, wenn es blauer Broccoli iſt, eine blaue Farbe haben, zu zeigen, und pflegen denn bis zu der Mitte des April zur Speiſe genutzt werden zu können.

§. 3.

Zweyte Pflanzung des Broccoli.

Nach der erſten Ausſaat des Broccoli, welche gewöhnlich am Ende des May geſchiehet, kan man im Anfang des Julius mit Nutzen noch eine zweyte Ausſaat machen, womit die Tafel am Ende des Merz, und im Anfang des April verſehen werden kan. Dieſer iſt dann noch jung, und eben deswegen auch ſehr mürb und wohlſchmeckend.

§. 4.

Wartung des ſchwarzen Broccoli.

Der ſchwarze Broccoli verdienet zwar, wenn man den ungleich wohlſchmeckendern, und zur Speiſe viel

(*) Gegen die Mitte. Ausg. von 1768.

(†) Weil nemlich der Broccoli erſt im folgenden Winter brauchbar wird, und im freyen Land ſtehen bleibt.

viel länger brauchbaren blauen Broccoli zu ziehen Gelegenheit hat, keine Stelle im Garten. Weil er aber ungleich dauerhafter iſt, und ſogar in der kälteſten Lage gut fortkömmt, dagegen der blaue in einem harten Winter oft verdirbet, ſo wird er von vielen ſehr geachtet. — Er muß ſchon in der Mitte des May geſäet, und eben ſo, wie der weiße Kohl, gewartet, auch in eben derſelben Weite, neml. ohngefähr 2½ Fuß weit ins Gevierte verpflanzt werden. Er wird ſehr hoch; und ſo, wie er nach und nach höher wird, muß die Erde an die Stengel immer höher angehäufet werden. Seine Köpfe aber werden nicht ſo vollkommen, als bey der blauen Sorte.

§. 5.

Nutzung des Broccoli.

Der Stengel und die Köpfe ſind die Theile des Broccoli, welche gegeſſen werden.

Der blaue Broccoli bekömmt, wenn er gut gewartet wird, in dem Herz der Pflanze einen großen Kopf. Dieſer beſtehet aus einer Menge Blumenknoſpen (*), und muß, ehe er in Saamen gehen will, ſo tief ausgeſchnitten werden, daß ein Theil des Stengels, etwa 4 bis 5 Zoll lang, daran bleibt; von welchem aber, ehe er gekocht wird, die Rinde zuvor abgeſchälet werden muß, und welcher dann ſehr mürb iſt, und dem Spargel nicht viel nachgibt. Wenn dieſer erſte Kopf ausgeſchnitten iſt, ſo treiben aus dem Stengel viel Nebenſproßen, welche zwar nur kleine Köpfe bekommen; doch aber eben ſo wohlſchmeckend ſind, als die großen Köpfe. Dieſe Nebenſproßen pflegen bis in die Mitte des April

(*) *Large heads, which appear in the Center of the plants like cluſters of buds.* Die *Buds*, welche ich durch Blumenknoſpen gegeben, ſind der obere Theil des Kopfs, welcher ſich nachher, wenn ſie in Saamen gehen wollen, in Blütenknoſpen verwandelt.

April zu dauren, bis man wieder Spargel in Menge haben kan.

Der weiße Broccoli bekömmt weiße Köpfe, welche mit den Blumenkohlköpfen im Anſehen und Geſchmack eine ſo große Aehnlichkeit haben, daß ſie von denſelben nicht unterſchieden werden können. Er iſt ungleich weichlicher, als der blaue, und wird deswegen in England eben nicht gezogen. Denn, da die londner Gärtner Blumenkohl in Menge ziehen, und dieſer in einem guten Herbſt bis Weyhnachten dauret, ſo wird der weiße Broccoli, welcher auch um dieſelbe Zeit eßbar iſt, eben nicht geachtet.

Der weiße Broccoli wird auf folgende Art zur Speiſe zubereitet: Man ſchneidet die Köpfe, wenn ſie ihre völlige Größe erlangt haben, — wenn ſie ſich nemlich theilen wollen, und ſich zum Saamentragen anſchicken, — mit einem etwa 4 Zoll langen Stück des Stengels ab; ſchälet die äußere Haut des Stengels ab; wäſchet ſie; kocht ſie, wie Blumenkohl, in einem reinen leinen Tuch; und bringt ſie mit geſchmolzener Butter u. ſ. w. zu Tiſch. Wenn es eine ächte Sorte iſt, ſo pflegen ſie mürber zu ſeyn, als Blumenkohl, doch aber eben ſo zu ſchmecken.

§. 6.

Saamen-Erziehung des Broccoli.

Wenn man in England ächten Broccoliſaamen ziehen will, muß man dazu einige der größten Köpfe von der erſten Ausſaat ſtehen, und ſolche in Saamen gehen laſſen; von dieſen alle aus dem Stengel hervortreibenden Nebenſproßen abſtreifen, und nur den Hauptſtamm blühen, und Saamen tragen laſſen (*). Wenn man dieſes gehörig beobachtet, und keine andere Art Kohl neben ihm zur Saat ſtehen läßt, kan man in England nicht allein eben ſo ächten Broccoliſaamen ziehen, als der aus andern Ländern verſchriebene nur immer ſeyn kan, ſondern man kan denſelben auch viel Jahre in ſeiner ächten Art fortpflanzen.

(*) Nach der Aehnlichkeit von Kopfſalad, weißen Kohl u. d. gl. zu urtheilen, mögte der von den Nebenſproßen gewonnene Saame wohl eben ſo gut ſeyn, als der aus dem Kopf entſproßene Saamen.

Brunnenkreße (*).

Siſymbrium ſiliquis declinatis, foliis pinnatis, foliolis ſubcordatis. *Hort. Cliff.* 336. SISYMBRIUM NASTURTIUM AQUATICUM. *Linn. Sp. Pl.* 916. & *Mill. n.* 1. Naſturtium aquaticum ſupinum. *Bauh. pin.* 104. **Engl.** Water Creſſ. **Fr.** Creſſon de Fontaine. *Ecol.* Creſſon d'eau. *Ann. Champ.* Laberle. **Ital.** Gorgoleſtro, (Creſcione.) **Holl.** Waater Kreſſe. **Dän.** **Vand=Karſe; Vater=Karſe.**

§. 1.

Beſchreibung.

Die Brunnenkreße wächſet in England in Gräben und Bächen wild. Ihre Wurzel beſtehet aus viel langen Faſern, welche tief in den Schlamm gehen. Sie treibt verſchiedene Stengel mit geflügelten Blättern, deren jedes aus 5 bis 6 Paar rundlichen, faſt

*) Nach *Reich.* **Einleitung in den Garten= und Ackerbau** Th. 1. S. 409. iſt diejenige Brunnenkreße, welche in den ſogenannten **Dreyen=Brunnen=Gärten**, oder in den **Brunnenkreß=Klingern** bey **Erfurt** alle Jahr häufig gepflanzt und gebauet wird, nicht das Naſturtium aquaticum ſupinum *C. B.* ſondern das Naſturtium aquaticum minus. *Bauh. pin.* 104. und folglich die Cardamine foliis pinnatis, floribus tetrandris *Hort. Cliff.* 336. CARDAMINE HIRSUTA, *Linn. Sp. Pl.* 915. *Mill. n.* 3. Cardamine quarta. *Dalechamp. Ludg.* Siſymbrium aquaticum alterum. *Cam. epit.* 270. **Engl.** Ladies Smock, or impatient Creſſ with winged leaves, and flowers with four ſtamina. **Kleine Brunnenkreße.** *Elsh.* 245.

faſt herzförmigen, und an der Mittelribbe wechſelsweiſe ſtehenden Lappen beſtehet, und ſich oben mit einem einzelnen Lappen endiget. Ihre Stengel werden 1½ Fuß hoch, ſind hohl, und gefurcht, und theilen ſich oben in zween bis drey Zweige, auf denen eine lockere Aehre von kleinen weißen vierblättrigen kreuzförmigen Blüten ſtehet, welche im Anfang des Junius blühen. Die Saamenſchoten ſind langrund, und mit kleinen braunen Saamenkörnern angefüllet, welche im Julius reif werden.

§. 2.

Gebrauch.

Die Brunnenkreße wird ſeit einigen Jahren in England im Frühjahr durchgehends als ein Salad gegeſſen, und wegen ihres annehmlichen, ſcharfen, und bittern Geſchmacks ſowohl, als wegen ihrer mediciniſchen Eigenſchaften (†), faſt durchgehends allen andern Winter- und Frühlings-Salad-Kräutern vorgezogen.

§. 3.

Wartung.

Die auf den Markt in London kommende Brunnenkreße wird aus den Gräben, oder andern ſtillſtehenden Waſſern in der Nachbarſchaft der Stadt herausgeharkt. Wenn man ſie aber ſelbſt ziehen will, ſo gebraucht man nur zeitig im Frühjahr einige Pflanzen mit voller Wurzel aus dem Waſſer zu nehmen, und ſolche in Schlamm zu pflanzen, und denn allgemach wieder

(†) Man hält ſie für ein vortrefliches Mittel gegen den Scharbock, zur Blutreinigung, und den Harn zu treiben, *Mill.*

wieder Waſſer über dieſelben zu laſſen. Wenn ſie ſich dann eingewurzelt haben, pflegen ſie bald zu blühen, und ſich auf dem Waſſer weit auszubreiten. Man muß ſie aber im erſten Jahr nicht ſchneiden, ſondern in Saamen gehen laſſen, damit der Saamen aus, und ins Waſſer falle, aus welchem denn nachher eine gute Anzahl neuer Pflanzen zu erwachſen pflegt.

Wenn aber das Waſſer ſo tief ſeyn ſollte, daß man ſie in den Schlamm nicht füglich pflanzen könnte, ſo muß man eine Anzahl ſolcher Pflanzen, deren Saame ſo eben in der Reife ſtehet, zu bekommen ſuchen, und ſolche auf das Waſſer, dahin werfen, wo Brunnenkreße wachſen ſoll. Der Saamen wird daſelbſt dann vollends reif, fällt nachher aus, und zu Grund, ſchlägt Wurzeln, und erzeugt eine Menge Pflanzen. Die beſte Zeit dazu iſt der Julius, weil dann der Saame reif wird.

Diejenigen, welche Brunnenkreße zum Verkauf ſammlen, verkaufen anſtatt derſelben oft eine gewiſſe Art Waſſerpeterlein (*), deſſen Genuß ſchädlich iſt. Man muß alſo die rechte Brunnenkreße zu bekommen ſuchen, welche man von jenem daran unterſcheiden kan, daß ſie rundliche, meiſt herzförmige, am Rand nur wenig gezahnte, dunkelgrüne; jener aber längliche, ſpitz zugehende, hellgrüne, und am Rand ſägenförmige Blätter hat.

Cardo-

(*) Engl. The Creeping Water Paſnep. Sium nodiflorum. *Linn. Sp. Pl.* 61. & *Mill. n.* 3. Sium umbellatum repens. *Ger. Emac.* 256. Sium aquaticum procumbens, ad alas floridum. *Moriſ. hiſt.* 3. *p.* 283. „Dieſe Art des Sium wächſet faſt allenthalben in England in „ſtehenden Wäſſern. Ihre Stengel liegen auf der Oberfläche „des Waſſers, und aus ihren Gelenken kommen weiße Blü- „ten in Dolden zum Vorſchein. Sie wird oft für Brunnen- „kreße geſammlet und verkauft.„ *Mill.*

Cardobenedict.

Centaurea calycibus duplicato-ſpinoſis lanatis involucratis, foliis ſemidecurrentibus denticulato-ſpinoſis; CENTAUREA BENEDICTA. *Linn. Sp. Pl.* 1296. & *Mill n.* 24. Carduus Benedictus *Cam. epit.* 562. Carduus ſylveſtris hirſutus, ſ. Carduus benedictus. *Bauh. pin.* 378. **Engl.** Bleſſed Thiſtle, oder Carduus benedictus. **Fr.** Chardon benoit, oder benit. **Dän.** Korbenbict; Cardobenedict Didtzal. **Ital.** Carduncillo. Geſegneter Diſtel; Cardubenedicten.

§. 1.

Beſchreibung.

Der Cardobenedict wächſet in Spanien und in der Levante wild; iſt aber ſo dauerhaft, daß er allenthalben fortkömmt. Er wird oft als ein Brechmittel gebraucht, und in England in den Gärten zur Arzney gezogen. Er iſt eine jährige (*) Pflanze, und ſtirbt ab, ſobald der Saamen reif iſt.

§. 2.

Wartung.

Man säet ihn am beſten ſchon im Herbſt, und bearbeitet das Beet nachher, wenn die Pflanzen aufgegangen, mit der Hacke, um ſowohl das Unkraut wegzuſchaffen, als die Pflanzen zu verdünnen; wiederholet ſolches auch im folgenden Frühjahr abermahl, und gibt den Pflanzen dann 1 Fuß weit Raum. Im folgenden Herbſt wird der Saamen reif, und die Pflanzen ſterben dann gleich ab.

Oder (†) man läßt ihn ſich ſelbſt beſaamen, da dann die Pflanzen ohne weitere Wartung von ſelbſt aufgehen; verpflanzt dieſe nachher 2 Fuß weit ins Gevierte, und hält ſie vom Unkraut rein.

(*) Zweyjährige Pflanze, nach Abridg. von 1771, welches ein Gedächtnißfehler ſeyn wird. Denn ſo oft ich von ſelbſt aufgegangene Pflanzen ſtehen laſſen, oder ſolche im Frühjahr ſelbſt geſäet habe, haben ſie in eben demſelben Sommer Saamen gegeben, und ſind dann abgeſtorben. Auch nach dem Linné iſt der Cardobenedict eine jährige Pflanze.

(†) Zuſatz im Abridg. von 1771.

Cardone.

Cynara foliis ſpinoſis, omnibus pinnatifidis, calycinis ſquamis ovatis; CYNARA CARDUNCULUS. *Linn. Sp. Pl. 1159.* & *Mill. n. 3.* Cynara ſpinoſa, cujus pediculi eſitantur. *Bauh. pin. 383.* **Engl.** The Cardoon, oder Chardon. **Fr.** Cardon, auch Cardon d'Eſpagne & de Tours. **Ital.** Cardoni. Spaniſche Carde; Spaniſche Diſtel.

§. 1.

Wartung der Cardonen.

Die **Cardonen** werden in den Küchengärten zum Verkauf auf den Märkten, und zwar jährlich neu aus Saamenkernen gezogen. Man ſäet dieſe im Merz in leichtes Erdreich; verdünnet nachher die aufgegangenen Pflanzen, wenn ſie zu dicht ſtehen; pflanzt die bey dieſer Gelegenheit ausgezogenen Pflanzen, wenn man ſie nöthig hat, vorerſt 3 bis 4 Zoll weit auf ein anderes Beet, wo ſie bis zur förmlichen Verpflanzung ſtehen bleiben; hält die Pflanzen vom Unkraut rein; verpflanzt ſie im Anfang des Junius förmlich auf ein feuchtes und fettes, und zuvor wohl umgegrabenes Stück Land, etwa 4 Fuß weit ins Gevierte; begießet ſie hinreichend, bis ſie angeſchlagen ſind; hält nachher den Boden, zu deſto beſſerer Beförderung ihres Wachsthums, vom Unkraut rein; häufet, ſo wie ſie nach und nach größer werden, etwas Erde an ſie an; bindet ihre Blätter, wenn ſie die volle Größe erlanget haben, mit geſponnenen Heu dicht zuſammen; häufet dann zugleich an jede Pflanze, bis meiſt an die obere Spitze der Blätter, Erde an, — nimmt ſich dabey aber in Acht, daß zwiſchen die Blätter keine Erde falle,

falle, weil ſolches eine Fäulniß verurſachen würde; und ſtreicht endlich die angehäufte Erde rings umher gleich, damit das Regenwaſſer ungehindert ablaufen könne, und ſich nicht in die Pflanzen einſenke, weil ſie davon ſonſt in Fäulniß gehen würden. — Fünf oder ſechs Wochen (*) nachher pflegen ſie genug gebleicht, und zur Speiſe brauchbar zu ſeyn. Wenn man alſo von gebleichten Cardonen die Folge verlangt, muß man jedesmahl nur eine gewiße mäßige Anzahl, ſo viel man etwa zur Zeit nöthig hat, zum Bleichen anhäufen, und damit jede 8 oder 10 Tage fortfahren (†).

Gegen die Mitte oder das Ende des November müſſen die noch im Land vorhandenen angehäuften Cardonen, wenn dann ſtarker Froſt ſeyn ſollte, mit Stroh, oder Erbsſtroh zugedeckt werden, damit der Froſt, von welchem ihre zarten Blätter, wenn keine Bedeckung überher gelegt iſt, leicht einen Stoß bekommen, zu den Blättern nicht eindringen könne. Bey wieder eintretender gelinder Witterung aber muß dieſe Bedeckung wieder weggenommen werden. — Auf dieſe Weiſe kan man faſt den ganzen Winter über, eßbare Cardonen vorräthig haben.

§. 2.

Saamen-Erziehung.

Zum Saamen müſſen gleich anfangs einige Pflanzen an eine warme Stelle gepflanzt, aber nicht mit gebleicht, ſondern nur bey ſehr harten Winterfroſt, um ſie gegen das Erfrieren zu ſchützen, mit leichten Stroh, oder mit Erbsſtroh umher belegt, dieſes aber im Frühjahr wieder weggenommen; und dann der Boden um

(*) 8 bis 10 Wochen. Ausg. von 1768.
(†) Jede vierzehn Tage einmahl. Ausg. von 1768.

um ſie her mit dem Spaden ein wenig aufgelockert werden, damit ſowohl das Unkraut vertilget, als auch die Stöcke ſelbſt geſtärkt werden, von allen Seiten zum Saamen in die Höhe zu gehen, und ſtarke Saamenſtengel zu treiben; welche denn etwa im Anfang des Julius zur Blüte kommen, und in einem trocknen Sommer im September reifen Saamen geben. Wenn aber eine kalte und feuchte Witterung erfolgt, pflegt der Cardonenſaamen in England nicht zur Reiſe zu kommen (*)

Cartoffel.

(*) **Cardonen** ſowohl, als **Artiſchocken** pflegen in Teutſchland ſo weit zur Reife zu kommen, daß man glauben ſollte, man bekäme von ihnen reifen Saamen; weil die reif ſcheinenden Saamenköpfe, wenn man ſie im September abſchneidet, und in ein gegen Süden gelegenes Fenſter hänget, ſich im Winter von ſelbſt öfnen, die Saamenkerne ſich losgeben, und vermittelſt der auf ihnen ſitzenden Wolle im Zimmer umher fliegen. Die Kerne aber ſind alle taub, und ohne Mark, und noch nie habe ich in ſolchen Köpfen einen reifen Kern angetroffen. Es hat damit eben die Bewandniß, als mit der **perennirenden** ſowohl einfachen, als gefüllteten **Sonnenblume**, Helianthus multiflorus, *Linn. Sp. Pl.* 1277. von welcher ich gleichfalls noch nie ein reifes Saamenkorn gewinnen können.

Cartoffel.

SOLANUM TUBEROSUM. *Linn. Sp. Pl.* 265.

Lycoperſicon caule inermi herbaceo, foliis pinnatis integerrimis; Lycoperſicon tuberoſum. *Mill. n.* 7. Solanum tuberoſum eſculentum. *Bauh. pin.* 167. Engl. Potatoe. Indian. Batatas. Americ. Papas. Fr. Pomme de Terre. *Ann. Champ.* Truffe. *Ecol.* Schwed. Potatoës eller Jord-Päron. Ital. Tartuffoli. Tartuffeln; Grundbirn; Tartoffeln; Ertoffeln, oder Pataten, Erdtoffeln; Kartoffeln.

§. 1.

Sorten und Geſchichte der Cartoffeln.

Es gibt zwo Sorten von Cartoffeln, rothe und weiße (*); jene blühen röthlich, dieſe aber weiß (†). Sie

(*) Die *Purple Potatoe*, oder die ſogenannten blauen oder ſchwarzen Cartoffeln, welche jezt ſchon in Niederſachſen ziemlich bekannt ſind, müſſen zu Millers Lebzeiten noch nicht bekannt geweſen ſeyn. Der erſte Engl. Schriftſteller, bey welchem ich ihrer erwähnt finde, iſt Weſton in ſ. *Gardeners Calendar.* 2. *Edition. Lond.* 1778 pag. 288. Selbſt Mawe in der erſt in dieſem Jahr 1779. aus der Preße gekommenen 8ten Auflage ſ. *Gardeners Kalendar* gedenkt dieſer Sorte p. 484. noch nicht, ob er gleich ſonſt alle in England vorhandene Sorten der Pflanzen bemerkt. Sie haben dunkelblaue Blüten, und ſind ſchon im Julius brauchbar. Die Knollen ſind rundlich, und ſchlicht, und dunkelviolet.

(†) Die ſogenannten Zuckercartoffeln (S. m. Küch. Gart. Briefe Th. 1. 3te Aufl. S. 34.) ſind weiß, und haben blaue Blüten.

Sie ſind aber keine beſondere Arten, ſondern nur Spielarten.

Die Cartoffeln ſind zwar ſchon um das Jahr 1623. aus America nach England gekommen. Weil ſie aber von Standesperſonen gering geachtet, und für eine Speiſe geringer Leute gehalten wurden, ſo wurden ſie eine geraume Zeit hindurch auch nur wenig gebauet. Allererſt ſeit den lezten 30 oder 40 Jahren werden ſie in Menge gebauet; wie ſie denn gegenwärtig faſt durchgehends ſo gern gegeßen, und um London ſo ſtark gebauet werden, daß ſie meiner Meinung nach in ganz Europa wohl nirgends in größerer Menge gezogen werden.

§. 2.

Bau der Cartoffeln, und ihre Wartung.

Die Cartoffeln werden gewöhnlich aus Knollen gezogen, und vermehren ſich vermittelſt derſelben, wenn ſie in einen für ſie ſchicklichen Boden gepflanzt werden, ungemein ſtark. Man pflegt dazu entweder die ganz kleinen Cartoffeln zu nehmen, oder man zerſchneidet die großen in Stücke, welche jedes ein Auge haben. Ich kan aber keines von beyden billigen. Denn die ganz kleinen Cartoffeln vermehren ſich zwar in größerer Anzahl, geben aber allezeit nur kleine Cartoffeln; und die eingelegten Stücke zerſchnittener größerer Cartoffeln werden, beſonders wenn bald nach der Pflanzung eine naße Witterung einfällt, in der Erde leicht faul. Ich wollte alſo lieber rathen, die beſten Cartoffeln zur Pflanzung zu nehmen, und ſolche dagegen deſto weitläuftiger zu pflanzen; weil man dann, ſo viel ich bemerkt habe, im folgenden Herbſt meiſtens große Cartoffeln erndtet.

Sie wachſen am beſten in einem leichten ſandigen Leimboden, welcher weder zu trocken, noch zu feucht iſt. Damit alle Erdſchollen zerbrochen und das Erdreich

recht

recht ſein werde, muß der Boden zuvor zwey bis drey mahl gepflügt werden (*); und je tiefer gepflügt iſt, deſto beſſer gerathen ſie. Im Frühjahr muß vor dem lezten Pflügen das für ſie beſtimmte Stück Land überall mit einer guten Menge recht kurzen Miſtes überſtreuet; und dieſer im Anfang des Merz, wenn dann gelinde Witterung iſt, (ſonſt aber erſt in der Mitte, oder am Ende des Merz,) untergepflügt werden. Denn wenn nachher, nachdem die Cartoffeln ſchon gepflanzt ſind, wiederum ſtarker Froſt kommen ſollte, würden ſie, wo nicht gar erfrieren, doch wenigſtens großen Schaden leiden. Je eher ſie aber, wenn kein Froſt mehr zu befürchten iſt, gepflanzt werden, deſto beſſer pflegen ſie, zumahl wenn der Boden von Natur trocken iſt, zu gerathen. — Wenn dazu zum lezten mahl gepflügt wird, muß der Acker wieder zuſammen gepflügt; dann 3 Fuß weit von einander entfernte, etwa 7 bis 8 Zoll tiefe Furchen gemacht; in die Furchen die Cartoffeln, jede etwa 1½ Fuß weit von der andern, eingeworfen; und die Furchen mit der herausgepflügten Erde wieder zugefüllet werden, u. ſ. w. bis der ganze Acker beflanzt iſt.

Dann bleibt derſelbe ſo liegen, bis gegen die Zeit, da die Cartoffeln aus der Erde hervorſtechen wollen. Alsdenn aber muß er in die Länge und in die Quere gut geegget werden, damit die Erdſchollen überall zerbrochen, und die Oberfläche fein eben werde. Dieſes ſpäte Eggen hat den Nutzen, daß theils das Unkraut, welches dann eben hervorzukeimen beginnet, zerſtöhret wird; theils die Unkoſten des erſten Behackens erſparet werden; theils die Oberfläche des Ackers, welche, wenn nach dem Pflanzen viel Regen gefallen iſt, oft ſo feſt zugeſchlagen iſt, daß die Cartoffeln nicht herdurch wachſen können, aufgelockert wird.

(*) Man bauet die Cartoffeln in England gewöhnlich nicht im Garten, ſondern auf dem Acker.

Ich habe die Entfernung der Reihen von einander aus der Urſach auf 3 Fuß beſtimmet, damit man ſich ſtatt des Behackens des Krettpfluges (*), vermittelſt deſſen der Bau der Cartoffeln ungleich einträglicher gemacht werden kan, bedienen könne. Wenn die Erde zwiſchen den Cartoffeln mit demſelben zweymahl aufgerühret und umgebrochen wird, ſo wird nicht nur das Unkraut vertilget, ſondern das Erdreich wird auch ſo locker, daß jedes Regenſchauer bis zu ihren Knollen eindringen, und dadurch ihr Wachsthum ſehr befördert werden kan. Inzwiſchen muß dieſe Arbeit ſo früh vorgenommen werden, ehe ſich das Cartoffelnkraut an die Erde niederlegt, und den Boden bedeckt; weil ſie ſonſt nachher nicht ohne Nachtheil deſſelben würde vorgenommen werden können.

Wenn dieſe zweymahlige Bearbeitung mit dem gedachten Pflug gehörig verrichtet, und das Erdreich in den Reihen ſelbſt zwiſchen den Cartoffelbüſchen jedesmahl zugleich mit der Handhacke bearbeitet wird, ſo pflegt der Boden bis an die Zeit, da die Cartoffeln denſelben bedecken, vom Unkraut rein zu ſeyn; und das Unkraut nachher nicht wieder ſo ſtark aufkommen zu können, daß es ihnen nachtheilig ſeyn könnte. Denn weil der Pflug zwiſchen den Reihen nur der längt nach heraufgehen kan, ſo iſt es unumgänglich nöthig, daß man ſich zur Auflockerung des Bodens, und zur Zerſtörung des Unkrauts in den Cartoffelreihen ſelbſt, der Handhacke (†) bediene. Wenn beydes zweymahl, und jedesmahl bey trockner Witterung, und zugleich gehörig geſchehen iſt, ſo bedarf es zur Reinhaltung des Bodens

(*) *The hoe-plough.* Ich weiß für ihn keinen teutſchen Namen, und habe ihm alſo denjenigen gegeben, welcher ihm von andern Ueberſetzern gegeben iſt. S. Einleit. §. 4. in der Note: *Horſe Hoe.*

(†) S. Einleit. §. 4. Rübenhacke, Turnep Hoe, or Common Hoe.

Bodens bis an die Zeit, da die Cartoffeln aufgenommen werden, keiner weitern Arbeit.

In ſolchen Gegenden, wo der Miſt rar iſt, pflegt man denſelben blos in den Furchen heraus zu legen, in welche die Cartoffeln gepflanzt werden. Ein ſehr armſeliges Verfahren! Denn ſobald die Cartoffeln anzuſetzen anfangen, treiben ſie bald aus der Reihe hinaus; und die jungen Cartoffeln, welche gemeiniglich in einiger Entfernung von der eingelegten Saamencartoffel liegen, können dann den Dünger nicht erreichen; und haben von demſelben alſo wenig Nutzen. Und wenn man nach den Cartoffeln Weizen ſäen will, wie die Pächter gröſtentheils zu thun pflegen, ſo iſt der Acker in dieſem Fall auch nicht überall von ſo gleicher Güte; und folglich auch zu einer Weizenſaat nicht ſo tauglich, als wenn der Dünger auf demſelben allenthalben gleich ausgeſtreuet, und überall gleich untergepflügt iſt; gleich wie in jenem Fall die Cartoffelnerndte ſelbſt auch nicht ſo reichlich ausfallen kan. Ich habe, wenn die Cartoffeln auf die zuvor empfohlne Weiſe gepflanzt waren, noch immer bemerkt, daß ein ſolcher Acker dann nachher vortreflich Weizen getragen hat; und daß ſich, (wenn man lauter große Cartoffeln gepflanzt hatte, und daher im Herbſt, als ſie aufgenommen worden, unter jeder ſechs, acht, bis zehen, oft auch noch mehr, ſelten aber einige ganz kleine Cartoffeln geweſen waren,) — im folgenden Sommer kaum einmahl eine Cartoffel unter dem Weizen hat ſehen laſſen. Wenn aber nur kleine Cartoffeln gepflanzt geweſen waren, und dieſe alſo zwar ſehr viel, aber lauter kleine Cartoffeln getrieben hatten, deren einige ſo klein geblieben waren, daß man ſie beym Aufnehmen nicht wahrnehmen können, ſo trieben ſolche im folgenden Sommer zum Nachtheil deſſen, womit der Acker beſtellet war, hervor.

§. 3.

Nutzung der Cartoffeln.

Das Kraut der Cartoffeln pflegt gleich bey dem erſten im Herbſt einfallenden Froſt zu erfrieren; und dann müſſen ſie ſogleich ausgegraben, und an einen wohlverwahrten Ort, wo ſie trocken liegen, und vor Froſt ſicher ſind, gelegt; und eine gute Menge Sand oder trockne Erde, um zu verhüten, daß ſie ſich nicht brennen, unter ſie gemiſchet; aus eben dieſer Urſache aber auch nicht zu hoch auf einander geſchüttet werden. In der Gegend von London wartet man damit nicht einmahl ſo lange, ſondern nimmt ſie ſchon von der Zeit an, da ſie zum Verkauf auf dem Markt groß genug ſind, ſo wie man ſie abzuſetzen Gelegenheit hat, nach und nach auf. Andere dagegen nehmen ſie, wenn gleich das Kraut erfrieret, doch noch nicht gleich auf, ſondern laſſen ſie noch länger in der Erde. Und, wenn ſie nur aufgenommen werden, ehe recht ſtarke Froſtwitterung eintrit, wovon ſie in der Erde erfrieren würden, ſo iſt dabey kein Schade; wenn man aber den Acker noch im Herbſt wieder zu beſtellen gewillet wäre, müſſen ſie, ſobald das Kraut erfroren iſt, je eher, je lieber, aufgenommen werden.

§. 4.

Veredlung der Cartoffeln.

Weil die Einwohner in der volkreichen Stadt Mancheſter lieber Cartoffeln, als anderes Gemüſe eſſen, und daſelbſt alſo ſehr viel Cartoffeln verzehret werden, ſo ziehen die Küchengärtner und Pächter in der daſigen Gegend ſolche auch in großer Menge. Und weil ſie wegen des Abſatzes einer auf den andern eifer-

eiferſüchtig ſind, ſo geben ſie ſich alle Mühe, mit frühen, ſchon zur Speiſe tauglichen Cartoffeln, einer dem andern zuvor zu kommen. In dieſer Abſicht haben ſie verſucht, diejenigen Cartoffeln, welche am früheſten zur Blüte kamen, auszuzeichnen; ſolche, um davon reifen Saamen zu bekommen, ſtehen zu laſſen, und denſelben mit allem Fleiß zu ſäen (*). Die aus dieſem Saamen erwachſenen Cartoffeln ſind auch würklich eine frühere Art geworden; und nachdem ſie von dieſen nachher wiederhohlt Saamencartoffeln gezogen, haben ſie daraus endlich ſo frühe Arten bekommen, welche ſchon zween Monath nach der Pflanzung eßbar ſind. Ein Beweis, daß vielleicht noch manche Gartengewächſe, wenn ſorgfältige Verſuche mit ihnen angeſtellet würden, veredelt werden könnten!

(*) Wie Cartoffeln aus Saamen zu ziehen, S. m. Büch. Gart. Briefe, 3te Auflage, S. 351. in der Note.

Chamille, Römiſche Chamille.

Anthemis foliis pinnato-compoſitis linearibus acutis ſubvilloſis; ANTHEMIS NOBILIS. *Linn. Sp. Pl. 1260.* & *Mill. n. 1.* Chamaemelum nobile ſ. Leucanthemum odoratius. *Bauh. pin. 135.* Engl. Common, or noble Chamomile. Fr. Camomile Romaine. Dän. Cammell blomme, Cammenden blomme. Ital. Camamilla Romana. Edle Chamillen, oder Kamillen.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Römiſche Chamille wächſet auf gemeinen Triften, und unbeſtellt liegenden Land wild. Sie iſt eine perennirende Pflanze, deren Zweige ſich an die Erde legen, und dann Wurzel ſchlagen; wodurch ſie ſich ungemein ausbreitet und vermehret. Man bediente ſich ihrer ehemals, um Wege damit einzufaſſen; da denn eine ſolche Einfaſſung, wenn der Wind über ſie hinrollete, und ſie bewegte, eine Zeitlang ein gutes Anſehen hatte. Weil aber leicht ganze Stellen davon ansgehen, und die Einfaſſung dann unanſehnlich wird, ſo iſt dieſe Art, ſie zu pflanzen, abgekommen. Ihre Blüten werden in den Officinen gebraucht. Auf die Märkte aber werden dazu insgemein die gefüllten Chamillen (*) zum Verkauf gebracht, welche gröſser ſind, aber keinen ſo ſtarken Geruch haben, als die einfachen.

§. 2.

Wartung.

Wenn man die Römiſche Chamille im Garten ziehen will, darf man nur im Frühjahr von den alten Stöcken bewurzelte Zweige abreiſsen, und ſolche, damit ſie Raum genug haben, 1 Fuſs weit verpflanzen, welche denn das Beet bald zu bedecken pflegen. Die gefülleten Chamillen ſind eben ſo dauerhaft, und können auf eben dieſelbe Art vermehret werden.

Champig-

(*) Chamamelum nobile, flore multiplici. *Bauh. pin. 135.* Eine Spielart der Anthemis nobilis, *Linn.*

Champignon (*).

[Agaricus ſtipitatus, pileo convexo ſquamato albido, lamellis ruffis. *Fl. ſuec. 1045. 1203.* AGARICUS CAMPESTRIS. *Linn. Sp. Pl. 1641.* Fungus campeſtris albus ſuperne, inferne rubens. *Bauh. hiſt. 3. p. 824.*] Engl. Muſhroom, oder The true Champignon. Franz. Champignon. Ital. Fongi. Heiderling, oder Drüſchling, *Bauh.* Treutſchling. *Tab.* Erdſchwämme, Gartenſchwämme, Schwämme, Pilze, Fungi.

§. 1.

Beſchreibung der Champignon.

Der undenkende Theil der Menſchen hält zwar faſt durchgehends dafür, die Erdſchwämme entſtünden aus der Fäulniß des Düngers, oder der Erde, darin ſie gefunden werden. Die Naturforſcher aber erklären ſie, ob ſie gleich ihre Blüten und Saamen bis jezt noch nicht völlig entdeckt haben, für würkliche Pflanzen. Man kan ſie nicht nur ſelbſt ziehen, ſondern die eßbare Sorte wird auch würklich, weil ſie viel Liebhaber hat, von den Gärtnern um London Jahr aus Jahr ein gezogen. Ich will die Art und Weiſe, wie dieſe ſie zum Verkauf ziehen, kurz beſchreiben; zuvor aber doch erſt, weil es viel giftige Erdſchwämme gibt, welch von unerfahrnen auch oft zur Speiſe geſammlet werden, die eigentlichen eßbaren Champignon beſchreiben.

Die ächten Champignon kommen in der Geſtalt runder Knöpfe, deren Oberfläche ſowohl, als ihr Stiel beyde ganz weiß ſind, aus der Erde hervor. Dieſe Knöpfe öfnen ſich nachher, und ſind dann unterwärts bleich

(*) Der Artikel Muſhrooms.

bleich fleiſchfärbig; das Fleiſch aber iſt, wenn man ſie von einander bricht, inwendig ganz weiß. Wenn man ſie ungeſtöhrt fortwachſen läßet, ſo erlangen ſie eine ziemliche Größe, nehmen beynahe eine völlig flache Geſtalt an, und die röthliche Farbe ihrer untern Fläche wird dunkelroth.

§. 2.

Art und Weiſe, wie Champignon-Brut zu erlangen.

Wenn man Champignon ziehen will, und ſelbſt noch keine Treibbeete hat, aus denen man dazu junge Brut nehmen könnte, ſolche auch auf der Nähe aus andern Gärten zu bekommen keine Gelegenheit hat, ſo muß man im Auguſt und September, als der eigentlichen Jahrszeit, da ſie von ſelbſt wachſen, auf fetten Weiden, Champignon ſuchen. Wenn man ſolche ausgräbt, findet man die Erde um ſie herum die meiſte Zeit mit kleinen weißen Knöpfgen angefüllet. Dieſe ſind ihre Brut, oder junge Champignon, welche mit der Erde, in welcher ſie liegen, ſorgfältig herausgenommen, und in dieſen Erdklumpen aufbewahret werden müſſen. Weil man aber ſolche Brut auf Weiden nie zu einer andern Zeit, als in den vorgedachten Monathen, finden kan, ſo mag man ſie, wenn man ſie zu andern Zeiten verlangt, in alten Miſthügeln ſuchen, in welchen man ſie wahrſcheinlich finden wird; zumahl wenn in denſelben viel Streuſtroh iſt, und ſolches nicht von Näße durchdrungen, und alſo nicht in Fäulniß gerathen iſt; gleichwie man ſie auch oft in alten Miſtbeeten findet, wenn man ſolche durchſuchet. Sie ſiehet wie weiße Gartenerde aus, hängt aber in langen Fäden zuſammen, und daran kan man ſie, wenn welche da iſt, leicht erkennen. Man kan ſie ſich aber auch ſelbſt verſchaffen, wenn man friſchen langen Miſt, welcher noch nicht auf einen Haufen geſchlagen geweſen, und alſo noch nicht

nicht in Hitze gerathen iſt, mit ſteifer Erde vermiſchet; und dieſe Miſchung, damit keine Näße eindringen könne, unter ein Obdach auf einen Haufen wirft, wo ſie ſich in demſelben um ſo viel geſchwinder zu erzeugen pflegt, je weniger die freye Luft Zugang hat; wofern nur der Miſt nicht ſo feſt zuſammen geſchlagen iſt, daß er in Hitze geräth, weil die Brut davon verdorben werden würde. In einer Zeit von etwa zwey Monath pflegt ſich in einem ſolchen Haufen junge Brut zu erzeugen; beſonders wenn er um und um mit alten Stroh, oder mit ſchon lange draußen gelegenen Streuſtroh, welches nicht mehr in Hitze geräth, belegt iſt. Die dann gefundene junge Brut muß bis zum Gebrauch trocken erhalten werden. Je trockner ſie iſt, deſto beſſer ſchlägt ſie an. Ich habe einſtens ſogar einmahl ſolche Brut gelegt, welche wenigſtens vier Monath in einem Glashaus nah bey dem Ofen gelegen hatte, und ſo trocken geworden war, daß ich nichts weniger glaubte, als daß ſie anſchlagen würde; die aber ſo bald, und ſo viel Champignon trieb, als ich ſonſt nie wahrgenommen.

§. 3.

Anlegung der Champignonbeete.

Die Champignonbeete werden aus ziemlich ſtrohichten Miſt angelegt, der aber nicht auf einen Haufen geſchlagen geweſen ſeyn muß, und ſich alſo entzündet hätte, ſondern am beſten aus ſolchem Miſt, welcher wenigſtens ſchon vier Wochen aus einander geworfen gelegen hat; und zwar auf einem trocknen Boden, über der Erde; in einer beliebigen, und der Menge, in welcher man die Champignon verlanget, angemeßenen Länge; 2½ oder 3 Fuß breit. In dieſer Breite legt man zuerſt 1 Fuß hoch Miſt; über den Miſt etwa 4 Zoll dick ſteife Erde; über dieſe Erde abermahl Miſt, etwa 10 Zoll hoch; dann wieder eine Lage Erde, u. ſ. w.

ſo,

ſo, daß man das Beet von unten auf immer etwas einziehet, und ihm von beyden Seiten die Geſtalt eines Hausdaches gibt, welche man ihm mit drey Lagen Miſt und eben ſo viel Lagen Erde geben zu können pflegt. Dann bedecket man es, um ſowohl die Näße abzuhalten, als auch das Austrocknen zu verhüten, mit Streuſtroh, oder mit alten Stroh, und läßet es acht bis zehen Tage ſo bedeckt; binnen welcher Zeit es den Grad der Wärme zu bekommen pflegt, welchen es haben muß, wenn die einzulegende Brut anſchlagen ſoll. Denn weil dieſelbe von ſtarker Hitze eben ſowohl, als von Näße verdirbet, ſo muß die Wärme des Beets nur ſehr mäßig ſeyn.

§. 4.

Wartung der Champignonbeete.

Wenn das Beet den für die junge Brut erforderlichen Grad der Wärme erlanget hat, nimmt man die Strohbedeckung wieder ab; ſtreicht beyde Seiten des Beets glatt und eben; belegt das ganze Beet etwa 1 Zoll hoch mit leichter und fetter, doch aber nicht naßer Erde; drückt die junge Brut, jeden kleinen Klumpen derſelben, 2 bis 3 Zoll weit (*) von einander, hinein; belegt ſie ganz dünn, etwa ½ Zoll dick, mit eben ſolcher leichten Erde; und bedecket das Beet zulezt ſo dick mit Streuſtroh, daß ſowohl die Näße nicht eindringen, als auch das Austrocknen verhütet werden möge.

Wenn ſolche Beete im Frühjahr oder im Herbſt, wo eine gemäßigte Witterung herrſcht, angelegt werden, ſo ſchlägt die junge Brut viel geſchwinder an; und ſchon vier Wochen nachher pflegen Champignon hervorzukommen. Wenn ſie aber im Sommer, da die Witterung ſehr heiß, oder im Winter, da es ſehr kalt iſt, angelegt werden, ſo pflegt es viel länger zu dauren.

Die Hauptſache bey der Wartung dieſer Treibbeete beruhet

(*) 4 bis 5 Zoll. Ausg. von 1768.

beruhet darauf, daß man ſie in einem gehörigen Grad der Feuchtigkeit erhält, und ſie nie zu naß werden läßet. Während des Sommers muß man die Strohbedeckung zu Zeiten abnehmen, um ſie, wenn es nöthig iſt, eines gelinden Regens genießen zu laſſen. Bey anhaltender Dürre muß man ſie ab und an gelind begießen, ohne ihnen jedoch zu viel Feuchtigkeit zu geben. Während des Winters müſſen ſie aufs möglichſte trocken, und ſo bedeckt gehalten werden, daß die Kälte nicht eindringen kan. Wenn man ſie zu Froſtzeiten, oder bey ſehr kalter Witterung, mit etwas aus einem Miſthaufen ausgeſchüttelten warmen Streuſtroh belegt, ſo pflegt der Wachsthum der Champignon dadurch ſehr befördert zu werden. Nur muß daſſelbe nicht unmittelbar auf das Beet, ſondern zuvor trocknes Stroh auf das Beet, und auf ſolches das warme Streuſtroh gelegt werden. So oft man wahrnimmt, daß ſich daſſelbe verlieret, muß man es mit andern erſetzen, und, ſo wie die Kälte zunimmt, muß es ſo viel dicker aufgelegt werden.

Wenn man dieſe Vorſchriften beobachtet, ſo kan man zu jeder Jahrszeit Champignon in Menge haben. Und dieſe durch die Kunſt gezogenen Champignon haben vor denen, welche auf den Weiden von ſelbſt wachſen, zur Speiſe einen großen Vorzug.

Ein auf die jezt gemeldete Art gewartetes Champignonbeet, gibt, wenn die eingelegte Brut gut angeſchlagen iſt, verſchiedene Monath nach einander eine Menge Champignon.

Wenn man ein Beet wieder umbricht, muß man aus demſelben zu einer neuen Pflanzung junge Brut nehmen, und ſolche bis zu der Zeit, da ſie zur Anlegung neuer Beete gebraucht werden darf, an einem trocknen Ort verwahren. Dazu aber werden wenigſtens fünf bis ſechs Wochen erfordert, damit ſie vor der neuen Einlegung völlig Zeit habe, recht trocken zu werden, weil ſie ſonſt nicht recht gut anſchlägt.

Es trägt ſich wohl zu, daß Beete, ohngeachtet ſie nach der obigen Vorſchrift angelegt ſind, doch unter fünf bis ſechs Monath keine Champignon treiben. Ob ſie denn gleich anfangs der Erwartung nicht zu entſprechen ſcheinen, ſo reiße man ſie deswegen doch nicht gleich um. Man hat viel Beyſpiele, daß ſie dagegen nachher auch nicht nur eine außerordentliche Menge Champignon gegeben haben, ſondern auch lange Zeit in vollkommener Tracht geblieben ſind.

Chineſiſcher Kohl (*).

BRASSICA VIOLACEA. *Linn. Sp. Pl.* 932.

Braſſica foliis lanceolato-ovatis glabris indiviſis dentatis. *Hort. upſ.* 191. Braſſica Dentata. *Mill. n.* 5. (†). Engl. Cabbage with entire, oval, ſpe.r-ſhaped, ſmooth leaves, which are indented.

§.

Der Saamen dieſes Kohls kömmt aus China, woſelbſt er als eine Küchenpflanze gezogen wird. Es gibt von ihm zwo bis drey Spielarten, welche ich einige Jahre gezogen, und eben ſo zur Ausartung geneigt gefunden habe, als unſern weißen Kohl.

Er iſt eine jährige Pflanze, und pflegt, im April geſäet, im Julius zu blühen, und im October reifen Saamen zu haben; bekommt aber nicht, wie der weiße Kohl, einen Kopf, ſondern wächſet mit offenen Blättern, etwa wie der Schnittkohl; iſt jedoch zur Speiſe gar nicht gut.

Weil er gemeiniglich im Julius zu ſeiner rechten Vollkommenheit gelanget, ſo glaubte ich, die Wärme der Jahrszeit verurſache ſeinen ſtarken Geſchmack, und zähes Weſen; und ſäete ihn alſo, um zu verſuchen, ob er zum Wintergebrauch nicht etwa beſſer wäre, erſt im Julius. Aber ſelbſt während des Froſtes fand ich ihn noch viel ſchlechter, als unſern großen ſchlichten grünen Kohl, und halte es alſo der Mühe nicht werth ihn zu ziehen.

Cichorien=

(*) Iſt keine Sorte des Braſſica oleracea, *Linn.* ſondern eine beſondere Art des Geſchlechts des Braſſica. Er hat keinen teutſchen Namen. Weil er aber in China zu Haus gehöret, ſo wage ich es, ihn Chineſiſchen Kohl zu nennen. Seine Blätter ſind ganz, langrund, lanzenförmig, glatt, und zahnförmig.

(†) *Braſſica Violacea.* Ausg. von 1768.

Cichorienwurzel.

CICHORIUM INTYBUS (SATIVUS). *Linn. Sp. Pl.* 1142 (*).

Engl. The Garden Succory. **Garten Cichorie:** Cichorie; Hindläuſte; Wegwart; Sonnenwendel; Sonnenwirbel; zahme Wegwart. **Fr.** Chicorée ſauvage, on Endive. **Bunte,** Chicorée panachée. **Ital.** Cicoria, Cicorea ſalvatica oder volgare **Holl.** Wilde Cicoreye. **Dän.** Cichoree, Blaa-Byncke, Stor-Irre-Urt.

[Miller ſcheinet von der **Cichorienwurzel** unter dem Abſchnitt Cichorium Endivia, *n. 3.* zu reden, und beweiſet ſowohl hier, als unter dem Abſchnitt Cichorium Intybus, *n. 1.* (Engl. Wild Succory,) daß die Garten-Cichorie, (The Garden Succory,) keine bloße durch die Cultur veredelte Varietät der wilden Cichorie, ſondern eine beſondere Species ſey, welche er Cichorium Endivia nennet. Er verwechſelt jedoch die **Gartencichorie** mit dem **breitblättrigen Winterendivien**, (Cichorium latifolium ſ. Endivia vulgaris, *C. B.* **Engl.** Broad-leaved Succory,

(*) Sie iſt die durch die Cultur veredelte **wilde oder officinelle Cichorie**, Cichorium Intybus. *Linn. l. c.* & *Mill. n.* 1. Cichorium ſylveſtre, ſ. officinarum. *Bauh. pin.* 126. und weil ſie *Caſp. Bauhin*, auch *Jo. Bauhin*, *tom.* 2. *l.* 24. Cichorium ſativum nennen: ſo unterſcheide ich beyde dadurch, daß ich die **wilde Cichorie**, (oder **wilde Wegwart**, *Elsh.*) Cichorium Intybus ſylveſtris, die **Gartencichorie** aber ſativus nenne.

Succory, or common Endive,) und hält dieſen für diejenige Pflanze, welche Garten-Cichorie genannt wird. Da aber dieſe eine ganz andere Pflanze iſt, als der breite Winterendivien, maßen dieſer eine Spielart des gewöhnlichen Winterendivien; (Cichorium Endivia, *Linn.* Cichorium Criſpum, *Mill. n. 4.*) iſt: ſo fällt damit ſein ganzer Beweiß über den Haufen. Denn daß der breite Endivien eine Spielart der wilden Cichorie ſey, hat meines Wiſſens noch nie jemand behauptet. Aber das behaupten Linné, und andere Kräuterkenner, daß er eine Spielart des Winterendivien, und daß die Gartencichorie eine Spielart der wilden Cichorie ſey. — Und nun ſucht man alſo bey Millern vergeblich eine Anleitung zum Bau der Cichorienwurzel, weil das, was er von derſelben ſagt, nicht ſie, ſondern den breitblättrigen Winterendivien angehet. Ein Umſtand, deſſen erwähnet werden mußte, weil es bey dem erſten Anblick ſcheinet, als handle er allerdings von derſelben.]

Citronen-

Citronenkraut (*).

[THYMUS SERPYLLUM (citratum.) *Linn. Sp. Pl.* 525. Serpillum foliis citri odore. *Bauh. pin.* 220.] **Engl.** The Lemon Thyme.

§. 1.

Beſchreibung.

Das **Citronenkraut** iſt eine zufälliger Weiſe entſtandene Spielart des **Quendel** (**), und wird um des angenehmen Geruchs ſeiner Blätter willen im Garten gezogen.

§. 2.

Wartung.

Weil die aus Saamen gezogenen Pflanzen deſſelben den gewöhnlichen Citronengeruch nicht haben (†), ſo muß es durch Zertheilung der alten Stöcke, oder durch abgeſchnittene Zweige vermehret werden.

Citrulle.

(*) Wird nach **Walt. Gartenkunſt** S. 411. in der Küche ſtatt der Citronen gebraucht, wo man nur einen Geruch verlanget.

(**) Thymus Serpyllum. *Linn. Sp. Pl.* 825. & *Mill. n.* 5. **Engl** Common Mother of Thyme, oder Wild Thyme. Serpillum vulgare minus. *Bauh. pin.* 220. kleiner weißer Quendel. *Tab* 748. Gemeiner Feldquendel. *Walt.* l. c.

(†) Nach *Walt.* l. c. artet es oft in den gemeinen Feldquendel aus, wenn es aus Saamen gezogen wird.

Citrulle.

CUCURBITA CITRULLUS. *Linn. Sp. Pl.* 1435.

Anguria foliis multipartitis; Anguria Citrullus. *Mill.* Anguria Citrullus dicta. *Bauh. pin.* 312. **Engl.** The Water Melon, or Citrul. **Fr.** Citrouille. **Schwed.** Watten-Melon. Angurie; Waſſermelone.

§. 1.

Spielarten der Citrulle.

Es gibt verſchiedene in Anſehung der Geſtalt und Farbe unterſchiedene Spielarten der Citrulle. Dergleichen aber fallen jährlich aus dem Saamen, und gebrauchen alſo nicht beſonders angeführet zu werden.

Die Citrulle wird in Spanien, Portugall, Italien, und in den mehreſten andern warmen Europäiſchen Ländern, auch in Africa, Aſia und America ſtark gezogen, und daſelbſt wegen ihrer geſunden kühlenden Eigenſchaft ſehr geachtet. In England macht man zwar eben nicht recht viel aus ihr. Weil ſie hier aber doch einige Liebhaber hat, ſo will ich, damit diejenigen, welche die zu ihrer Erziehung erforderliche Mühe und Koſten nicht ſcheuen, in dieſem Buch nicht vergeblich nach derſelben ſuchen, eine vollſtändige Anleitung zu ihrer Erziehung geben.

§. 2.

Wartung.

Weil die aus friſchen Citrullen-Kernen gezogenen Pflanzen zu ſtark in Ranken und Laub treiben, und nicht ſo tragbar ſind, als ſolche Pflanzen, welche nur mittel-

mittelmäßig ſtark werden, ſo muß man, wenn ihre Früchte die gehörige Güte erlangen ſollen, nie andere Kerne nehmen, als ſolche, welche ſchon 3 bis 4 Jahr alt ſind. — Die Sorte mit der kleinen runden Frucht, deren Kerne von Aſtracan kommen geräth in England am beſten; die großen Sorten aber kommen in unſerm Clima ſelten zur Reife.

Um Citrullen zu ziehen (*), muß, wenn man gute Kernen zu bekommen, Gelegenheit gehabt hat, im Anfang des Februarius friſcher Pferdemiſt, um ſolchen in Wärme zu bringen, etwa zwölf Tage lang auf einem Haufen zuſammen gelegt, und unter dieſer Zeit zweymahl umgeſtochen, und gut aufgeſchüttelt, und

(*) Im *Abridgement* von 17‑1. gibt Miller folgende kürzere Anweiſung dazu: Wenn man gute Kernen zu bekommen Gelegenheit gehabt hat, muß man ſolche auf ein zu frühen Gurken gemachtes Miſtbeet pflanzen. Dann muß im Anfang des Februarius friſcher Pferdemiſt, um ſolchen in Wärme zu bringen, etwa zwölf Tage lang auf einen Haufen zuſammen gelegt, und eben ſo zubereitet werden, wie es zu frühen Gurken gewöhnlich iſt. Wenn ſolcher die gehörige Wärme erlanget hat, muß von demſelben auf eben die Weiſe, wie zu der vorläufigen Verpflanzung der Melonen, ein Miſtbeet gemacht, und der Miſt etwa 5 Zoll dick mit leimichter Erde belegt werden. Und wie die Citrullenpflanzen dann bis zur förmlichen Verpflanzung gerade eben ſo gewartet werden müſſen, als frühe Gurken, ſo muß auch nachher zu ihrer förmlichen Verpflanzung ein Miſtbeet eben ſo zubereitet werden, als unter dem Artikel **Gurken** für ſolche vorgeſchrieben iſt. Nur müſſen die Citrullen ungleich mehr Raum haben, als Gurken und Melonen. In einen Miſtbeetkaſten von drey Fenſtern muß nemlich nur eine einzige Pflanze ſtehen, und folglich unter dem mittelſten Fenſter eines jeden Kaſtens ein 1½ Fuß hoher Hügel von der zuvorgedachten leimichten Erde gemacht, und auf dieſen, wenn das Beet den rechten Grad der Wärme hat, die Pflanze vorſichtig eingepflanzt, und ſo lange, bis ſie völlig angeſchlagen iſt, feucht und beſchattet gehalten werden.

dann von demſelben für die Citrullen-Kerne, allenfalls auch zugleich für Gurken- und Melonen-Kerne, ein Miſtbeet gemacht werden. Wenn ſolches gemacht wird, muß der Miſt, damit er theils nicht zu heiß werde, theils deſto länger warm bleibe, mit der Miſtgabel gut aufgeſchüttelt, und ziemlich feſt geſchlagen; dann etwa 4 Zoll hoch gute leichte Erde über denſelben gebracht, und eben geharket; und dann der Kaſten übergeſetzt, und die Fenſter aufgelegt werden. In dieſem Zuſtand bleibt das Beet, ehe man die Kerne legt, 4 bis 5 Tage liegen; während deren, wenn daſſelbe zu ſtark dampfen ſollte, die Fenſter, um den Dampf abziehen zu laſſen, ab und an gelichtet werden müſſen. So bald es nachher den gehörigen Grad der Wärme hat, werden die Kerne reihenweiſe gelegt, und etwa ½ Zoll hoch mit Erde bedeckt. Wenn es in der Folge noch zu warm gefunden werden ſollte, müſſen die Fenſter bey Tage etwas gelichtet, und friſche Luft hineingelaſſen werden; wenn es aber zu kalt werden ſollte, muß es ſowohl während der Nacht, als auch bey übler Witterung mit Matten wohl bedeckt werden.

Zehn oder höchſtens vierzehen Tage nach der Ausſaat pflegen die Pflanzen ſchon verſetzt werden zu können. Vier oder fünf Tage nach derſelben muß alſo ſchon ein zweytes Miſtbeet für ſie gemacht werden, auf welches ſie erſt vorläufig verſetzt werden müſſen. Weil man aber in der Folge, zur förmlichen Bepflanzung einer beträchtlichen Anzahl von Miſtbeetkäſten, gleichwohl nur eine geringe Anzahl Pflanzen gebraucht; und ein einziges Fenſter ſchon eine beträchtliche Anzahl junger erſt vorläufig zu verſetzender Pflanzen faßen kan; ſo, daß man ſogar frühe Gurken- und Melonen-Pflanzen auf eben demſelben Beet zugleich haben kan, — maaßen zwey bis drey Fenſter ſo viel vorläufig zu verſetzende Pflanzen aller dieſer drey Arten faßen können, als nur immer ſelbſt für die zahlreichſte Familie nöthig

ſeyn

ſeyn können: ſo gebraucht dieſes zweyte Miſtbeet nicht ſehr groß zu ſeyn.

Die Wartung der jungen Citrullenpflanzen iſt faſt dieſelbe, als welche für die Melonen vorgeſchrieben iſt, wesfalls ich den Leſer dahin verweiſe. Die Hauptſache beruhet darauf, daß ihnen, weil ſie ſonſt zu frech wachſen, und dann nichts aus ihnen werden würde, ſo oft es die Witterung verſtattet, friſche Luft gegeben werde.

Weil ſie aber, wenn man vollkommen gute Früchte von ihnen verlanget, nach einander zwey bis drey Miſtbeete haben müſſen, ſo pflanzt man ſie lieber, ſo bald ſie vier Blätter haben, eben wie frühe Gurken, in Körbe, — in jeden Korb zwo Pflanzen, damit gewiß wenigſtens eine in jedem Korb gut bleibe; und wenn beyde anſchlagen, wird, ehe ſie Ranken treiben, die ſchwächſte und ſchlechteſte weggenommen, weil ſie ſonſt durch einander wachſen, und nachher ohne Nachtheil der ſtehend bleibenden Pflanze nicht getrennet werden können. — Solche Körbe gebrauchen im Durchmeſſer nur 1 Fuß zu halten; Ein einziges Fenſter kan alſo ihrer acht faſſen, und dieſe acht ſind zur förmlichen Verpflanzung für vier und zwanzig Fenſter hinreichend. Denn wenn die Pflanzen Wachsthum haben, ſo nimmt eine einzige Pflanze drey Fenſter ein, und wenn ſie nicht genug Raum haben, ſich auszubreiten, pflegen ſie nicht gut anzuſetzen.

Dieſe Körbe müſſen in dem gedachten zweyten Miſtbeet ſo lange bleiben, bis ſich die Pflanzen etwas ausgebreitet, und Ranken getrieben haben. Wenn unter dieſer Zeit die Wärme des Miſtbeets abnehmen ſollte, kan ſolche durch eine Nachheitze von warmen Miſt, welcher rings umher angelegt wird, ſehr bald wieder hergeſtellet werden. Wenn ſie auf dieſe Weiſe alſo aus dieſem zweyten Miſtbeet erſt ſehr ſpät förmlich verpflanzt werden, ſo hat ſolches den Nutzen, daß die Miſtbeete,

auf welche man ſie förmlich verpflanzt, nachher ihre Wärme ſo lange behalten, bis ſich Früchte anſetzen. Wenn ſie aber auf dieſelben ſchon ſehr jung gepflanzt werden, ſo müſſen dieſe, damit ſie ihre Wärme lange genug behalten, ſehr dick von Miſt gemacht werden. Dann aber kommen ſie theils einige Zeit nachher in eine ſo ſtarke Hitze, daß die Pflanzen in Gefahr ſind, zu verbrennen, theils haben ſie nachher, um die Zeit, wenn ſich die Früchte anſetzen wollen, nur noch ſo wenig Wärme, daß die Früchte entweder vielfältig abfallen, oder doch nichts recht aus ihnen wird.

Wenn die Pflanzen nachher auf das dritte und lezte Miſtbeet verpflanzt ſind, müſſen ihre Ranken vorſichtig, nach der Richtung, welche ſie an der Pflanze haben, ſo geleitet werden, daß ſie ſich in dem ganzen Miſtbeetkaſten überall gleich ausbreiten, und ſich eine die andere nicht kreuzen. Nicht weniger müſſen ſie von Unkraut ſorgfältig rein gehalten, und ihnen, ſo oft es die Witterung verſtattet, friſche Luft gegeben, und die Fenſter, wenn die Witterung darnach iſt, abgenommen; auch oft, aber nicht zu viel auf einmahl begoßen werden. Kurz, ſie unterſcheiden ſich in Anſehung ihrer fernern Wartung von den Melonen in weiter nichts, als daß ſie mehr Raum haben müſſen. Uebrigens aber muß die Erde eben ſo tief, als zu den Melonen, aufgebracht, und nachher auf eben dieſelbe Weiſe an allen Seiten erhöhet werden, damit die Wurzeln in dieſelbe hinein laufen können; auch muß das Miſtbeet immer in gehöriger Wärme erhalten, und wenn ſie anſetzen wollen, reichlich friſche Luft hineingelaſſen werden, weil ſie ſonſt nicht gut anſetzen; auch müſſen die Fenſter, wenn kalte Nächte einfallen, um die Wärme in den Beeten zu erhalten, mit Matten bedeckt werden, weil ihre Früchte in unſerm Land ſonſt ſelten ihre rechte Güte erlangen.

Coriander.

Coriander.

Coriandrum fructibus globoſis. *Hort. cliff.* 100. CORIANDRUM SATIVUM. *Linn. Sp. Pl.* 367. & *Mill. n.* 1. Coriandrum majus. *Bauh. pin.* 158. **Engl.** Greater Coriander. *Mill.* Cultivated Coriander. *Mawe.* **Fr.** Coriandre. **Ital.** Coriandolo, Coriandro. **Zu Rom** Pitartima. **Schwed.** Coriander. **Dän.** Coriander. **Holl.** Coliander. Coliander; Schwindelkörner.

§. 1.
Nutzung.

Der **Coriander** wächſet in den ſüdlichen Provinzen in Frankreich, in Spanien und Italien wild; wird aber in den übrigen Ländern in Europa um ſeiner Körner willen, welche zur Arzney gebraucht werden, in den Gärten und auf dem Acker gebauet; jezt aber in England lange nicht mehr ſo häufig, als ehemals gezogen. Man zog ihn ehedem auch in den Küchengärten in England, als ein Saladkraut, wozu er in Oſtindien noch jezt ſtark gezogen wird; woſelbſt er überhaupt ſowohl zum Kräuterſalad, als auch um ſeiner Körner willen, welche daſelbſt gleichfalls in der Küche ſtark genutzt werden, eine ſehr gewöhnliche Küchengartenpflanze iſt. In Europa aber ſind ſeine Blätter, und Körner jezt in der Küche eben nicht gebräuchlich.

§. 2.
Wartung.

Der Coriander wird im Herbſt in eine offne Lage in gute friſche Erde geſäet. Wenn die Pflanzen nachher mit der Hacke etwa 4 Zoll weit verdünnet, und von Unkraut gereinigt werden, ſo werden ſie ſtärker, und geben reichlicher Saamen.

Cypreßenkraut (*).

Santolina pedunculis unifloris, foliis quadrifariam dentatis. *Hort. Cliff. 397.* SANTOLINA CHAMAECYPARISSUS, *Linn. Sp. Pl. 1179.* & *Mill. n. 1.* Santolina foliis teretibus. *Tourn. Inſt. 460.* Abrotanum fœmina, foliis teretibus. *Bauh. pin. 136.* Engl. Common Lavender-cotton, auch bey den Marktgärtnern *Brotany*, von Abrotanum; auch wohl Dwarf Cypreſſ, vormahls auch Female Southernwood. Franz. Garderobe femelle, oder Santoline, auch le petit Cypres, oder Petit Cyprès-garderobe. Ital. Abrotono fœmina, Cypreſſina, Cypreſſo. Dän. Cypreß, Tam-Cypreß, Haſve Cypreß. Holl. Cypreſſ und Leeghe Cypreſſ. Cypreß; Gartencypreß; Stabwurz-Weiblein; Chamæcypariſſus.

§. 1.

Beſchreibung.

Das Cypreßenkraut wächſet in Spanien, Italien, und andern warmen Ländern in Europa wild, wird aber in England in den Gärten gezogen. Es hat einen ſtaudenartigen Stengel. Dieſer theilet ſich in manche holzichte Zweige, welche mit dünnen, weißgrauen, vierfach gezahnten, und, wenn man ſie anfaßt, unangenehm und ſtark riechenden Blättern beſetzt ſind, und ſich gegen den Gipfel zu in verſchiedene dünne Stengel theilen, deren unterer Theil mit wenig kleinen, aber eben ſo geſtalten Blättern beſetzt, der obere Theil aber nackt iſt, und eine einzelne Blüte trägt, welche aus viel trichterförmigen, und an der Mündung fünfſpaltigen

(*) Wird zwar zur Speiſe nicht gebraucht, iſt aber zur Erhaltung der Kleidungen ſehr dienlich, und aus dieſer Urſach vom de Combe unter den Küchengartengewächſen mit abgehandelt.

tigen Zwitterblüten beſtehet, welche ſchwefelgelb, und in einen gewöhnlichen ſchuppigen Kelch eingeſchloſſen ſind, aber keine Einfaſſungen oder Strahlen haben, und im Julius blühen. Die Saamenkörner ſind klein, länglich und geſtreift; ſind eines von dem andern durch ſchuppichte Spreublättchen abgeſondert, und werden in dem Kelch reif. — In einem trocknen Boden, und einer guten Schutz habenden Lage werden die Pflanzen faſt 3 Fuß hoch. — Ihre Blätter, und zu Zeiten auch ihre Blüten werden zu Arzneyen gegen die Würmer genutzt.

§. 2.
Wartung.

Das Cypreßenkraut iſt ſo dauerhaft, daß es in England, wenn es in einem magern und trocknen Boden ſtehet, im freyen Garten fortkömmt. Denn in einem ſolchen Boden wächſet es nicht ſo ſtark; iſt dann dauerhafter, und kan alſo den Froſt beſſer aushalten; hat dann auch ein beſſeres Anſehen, als wenn es in einem fetten Boden wächſet. Denn in einem fetten Boden treibt es lange und aus einander fallende Zweige, welche von ſtarken Regen oder ſtarken Winden in Unordnung gebracht, und oft gar abgebrochen werden. Im magern Boden aber ſtehen die Zweige gedrungen zuſammen, und die Pflanzen ſelbſt dauren in demſelben auch länger.

Es wird im Frühjahr durch abgerißene bewurzelte, oder durch abgeſchnittene Zweige vermehret. Man pflanzt dieſe in ein Beet von leichter friſcher Erde, und hält ſie bey trockner Witterung, bis ſie angeſchlagen ſind, feucht und im Schatten. Nachher bedürfen ſie bis an den Herbſt keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraut. Dann aber müſſen ſie behutſam aufgenommen, und auf die ihnen beſtimmte Stelle förmlich verpflanzt werden. Wenn aber das Beet dazu nicht zeitig genug zubereitet werden kan, ſo iſt es beſſer, ſie bis ins Frühjahr ſtehen zu laſſen. Denn wenn ſie erſt ſpät im Herbſt verpflanzt werden, erfrieren ſie in einem kalten Winter ſehr leicht.

Dill (*).

Anethum fructibus compreſſis. *Hort. cliff.* 106. ANETHUM GRAVEOLENS. *Linn. Sp. Pl.* 377. & *Mill.* Anethum hortenſe. *Bauh. pin.* 147. **Engl.** Common Dill. **Franz.** Anet, Anete. **Ital.** Aneto. **Holl.** Dille. **Schwed.** Dill. **Dän.** Dild. Dillkraut; Till; Hochkraut.

§.

Wartung des Dill.

Der Dill wird aus Saamen gezogen, welcher gleich im Herbſt, ſobald er reif iſt, geſäet werden muß. Wenn man ihn erſt im Frühjahr ſäet, ſo geräth die Ausſaat ſelten; und, wenn auch einige Pflanzen davon aufkommen, ſo pflegen ſie doch ſelten reifen Saamen zu bekommen. Er liebet einen leichten Boden, und läßt ſich nicht gut verpflanzen; muß alſo dahin geſäet werden, wo er bleiben ſoll. Wenn aber die Pflanzen nicht ſchmächtig in die Höhe gehen ſollen, weil ſie ſonſt keine Seitenzweige treiben, auch ihre Blätter verlieren, und unbrauchbar werden, auch nicht ſo reichlich Saamen tragen, ſo müſſen ſie 8 bis 10 Zoll weit Raum haben; folglich ſobald ſie etwas hervorgewachſen ſind, eben wie Zipollen, Möhren, u. d. gl. mit der Hacke ſo weit verdünnet, und vom Unkraut gereiniget werden. — So bald ſich der Saamen völlig gebildet hat, muß ſo viel davon, als man zum Einmachen der Gurken gebraucht, abgeſchnitten werden, und der übrige zur Reifung ſtehen bleiben. — Und wenn er reif iſt, muß er abgeſchnitten; damit er recht trocken werde, auf einem leinen Tuch ausgebreitet; und denn ausgeklopft werden. — Wenn man ihn von ſelbſt ausfallen läßet, ſo gehet er im folgenden Frühjahr, ohne weitere Wartung, auf, und man kan alſo der Mühe des Säens überhoben ſeyn.

(*) Walter gedenkt in ſ. Gartenkunſt S. 413. eines Arabiſchen Dill, *Anethum Arabicum*, von welchem er jedoch nichts weiter ſagt, als daß er, wie der Coriander gezogen, folglich im Herbſt, oder auch noch im Frühjahr geſäet werde, auch im ſchlechtſten Erdreich leichtlich wachſe, und wo man den Saamen einmahl ausfallen läßet, alle Jahr von ſelbſt wiederkomme. Vielleicht iſt er Anethum verum Pernambucenſe des *Zanoni* in ſ. *Hiſt botan.* Engl The true Dill of Pernambucq. *Mill. Dict.* Ausgabe von 1731. *Anethum n.* 2. welcher wie der gemeine Dill gezogen wird.

Dragon.

Artemiſia foliis lanceolatis glabris integerrimis. *Hort. Cliff. 403.* ARTEMISIA DRACUNCULUS. *Linn. Sp. Pl. 1189.* & *Mill. n. 4.* Abrotanum lini folio acriori & odorato. *Tournef. Inſt. 459.* Dracunculus hortenſis. *Bauh. pin. 98.* **Engl.** Tarragon. **Fr.** Eſtragon. **Ital.** Dragone. **Holl.** Dragoen. **Schwed.** Dragon. **Dän.** Kongens-Salat, Dragone, Drage-Urt. Draconkraut; Dragun; Gartendragun; Dragoncel; Kaiſersſalad.

§.

Der **Dragon**, welcher inſonderheit in Frankreich viel unter dem Salad gegeßen wird, iſt eine ſehr dauerhafte Pflanze. Er vermehret ſich von ſelbſt ſehr ſtark durch ſeine auslaufenden Wurzeln; kan aber auch vermittelſt ſeiner jungen Schoßen, oder wie die Krauſemünze (†), im Anfang des May vermehret werden, welche ſich wenn ſie bey trockner Witterung gehörig begoßen werden, bald zu beſtauden und auszubreiten pflegen.

Eberraute.

(†) Nemlich durch Zertheilung der alten Stöcke. S. Krauſemünze, §. 2.

Eberraute (*).

Artemiſia foliis ramoſiſſimis ſetaceis, caule erecto ſuffruticoſo, *Hort. cliff. 403.* ARTEMISIA ABROTANUM. *Linn Sp. Pl. 1185.* & *Mill. n. 6.* Abrotanum mas anguſtifolium majus. *Bauh. pin. 136.* **Engl.** Common Southernwood. **Fr.** Garderobe mâle, oder Aurone mâle, auch Auronne. **Ital.** Abrotono maſchio. Stabwurz; Stabwurz Männlein; Eboritte; Hofraute.

§. 1.
Beſchreibung.

Man hat die **Eberraute** um des angenehmen Geruchs ihrer Blätter willen in den Gärten. Sie iſt ein niedriges Staudengewächs; wird ſelten über 3 bis 4 Fuß hoch; treibt ſtaudige, aufrecht ſtehende, mit fünf borſtigen, und, wenn man ſie reibet, angenehm riechenden Blättern beſetzte Seitenzweige; und treibt ihre Blütenähren aus den Spitzen der Zweige, welche jedoch in England nur in einem warmen und trocknen Herbſt zur Blüte kommen.

§. 2.
Wartung.

Man vermehret die Eberraute durch abgeriſſene bewurzelte, oder auch nur durch abgeſchnittene Zweige, welche etwa im Anfang des April in ein ſchattiges Beet gepflanzt, bey trockner Witterung gehörig feucht gehalten, auf dieſem Beet bis in den folgenden Herbſt gelaſſen, und dann entweder in Töpfe, oder auf die ihnen beſtimmte Stelle im Garten verpflanzt werden müſſen.

Engliſcher

(*) Wird als eine zur Erhaltung der Kleidungen nutzbare Pflanze, vom deCombe unter denKüchengartenkräutern mit abgehandelt.

Engliſcher Spinad (*).

1) Langer Engl. Spinad. Rumex floribus hermaphroditis, valvulis integerrimis, foliis oblongo lanceolatis; *Mill.* RUMEX PATIENTIA. *Linn. Sp. Pl. 476.* & *Mill. n. 1.* Lapathum hortenſe, folio oblongo, ſ. ſecundum Dioſcoridis. *Bauh. pin. 114* (†). Lapathum ſativum. *Dod. pempt. 648.* Engl. Patience, oder Patience Rhubarb. Dän. Skreppe, Spidß-Skreppe. Fr. Patience commune, oder Parele. *Ecol.* Patience des champs, ou Perelle. *Ann. Champ. III. 103.* Münchsrhabarber (mit langen ſpitzen Blättern,) *Tab. 823. Fig. 1.* Münchsrhabarber. *Elsh. 73.* Engliſcher Spinad. Küch. Gart. Br.

2) Runder Engl. Spinad, oder Münchrhabarber (**). Rumex floribus hermaphroditis, valvulis integerrimis graniferis, foliis cordatis obtuſis. *Mill.* RUMEX ALPINUS, *Linn. Sp Pl. 480.* & *Mill. n. 2.* Lapathum folio rotundo Alpinum. *J. B. 2. 987.* Lapatum hortenſe rotundifolium ſ. montanum. *Bauh. pin. 115.* Rhabarbarum monachorum. *Mart. med. 178.* Engl. Monks Rhubarb. Fr. Patience des Jardins, auch Rapontic des Montagnes,

(*) Die folgenden drey Sorten werden in der *Ecole &c.* als Gemüſe-Pflanzen angeführet. Ich habe ſie durch die Benennungen lang, rund und roth unterſchieden. Die erſte iſt die in Niederſachſen übliche Sorte; die zweyte aber die beſte; und die dritte auſſer Frankreich zur Speiſe nicht üblich.

(†) *Tabern.* und *Elsholz* halten ihn für Hippolapathum latifolium. *C. B.*

(**) Dieſe Sorte muß mit der Rhapontic, mit welcher ſie eine ziemliche Aehnlichkeit hat, nicht verwechſelt werden. Siehe Rhapontic, und *Ann. Champ. III. 101.*

tagnes, und Rhubarbe des Moines. *Ecol.* Patience. *Ann. Champ.* In der Schweiz Choulampé. *l. c. III.* 102. Münchrhabarbera mit runden Blättern. *Tab.* 822. *Fig.* *. Das Kraut Patientia. *Hartmanns* Garten-Erforſchung. Th. 3. Cap. 21.

3) **Rother Engl. Spinad.** Rumex floribus hermaphroditis, valvulis integerrimis, unica granifera, foliis cordato-lanceolatis. *Hort. cliff.* 138. RUMEX SANGUINEUS. *Linn. Sp. Pl.* 476. & *Mill. n. 6.* Lapathum folio acuto rubente. *Bauh. pin.* 115. Lapathum rubens. *Dod. pempt.* 650. **Engl.** Bloody Dock. **Fr.** Patience rouge, auch Sang-Dragon. *Ecol.* Spitz Mangold mit rothen Blättern. *Elsh.* Roth Mengelwurz, oder Drachenblut. *Tab.* 824. *Fig.* *.

§. 1.

Beſchreibung.

Der ſpitze Engl. Spinad war vormahls, da man ihn noch durchgehends für die ächte Münchrhabarber (*) hielt, und für Münchrhabarber gebrauchte, in England in den Gärten ungleich üblicher, als jezt; und ward damals als eine Küchengartenpflanze gezogen. Er hat eine groſse, auswärts braune (**), inwendig aber gelbe, und von einigen rothen Adern (†) durchlaufene Wurzel, welche ſich in viel gerade nieder wachſende Nebenwurzeln zertheilet. Seine Blätter haben röthliche Stiele (††), und

(*) Iſt die hier folgende zweyte Sorte, nemlich runder Engl. Spinad.

(**) Braungelbe.

(†) Dieſe finden ſich nicht allezeit.

(††) Das röthliche verlieret ſich meiſtens, ſcheinet aber an den Stengeln über den Gelenken meiſtens etwas durch.

und ſind breit, und lang, und laufen ſpitz zu. Seine Blütenſtengel werden 4 bis 6 Fuß hoch (*), und theilen ſich gegen den Gipfel zu in verſchiedene aufrechte Seitenzweige, welche mit einigen wenigen ſchmalen Blättern beſetzt ſind, und an deren obern Theil große Aehren unblätterichter Blüten (**) hervorkommen, welche im Junius (†) blühen. Der Saame wird im Herbſt reif, iſt ziemlich groß, und dreyeckt; und (jedes Korn) in eine nicht eingeſchnittene (dreyblättrige) Hülle eingeſchloſſen.

Der **runde Engl. Spinad** wächſet auf den Alpen wild; iſt aber in England ſchon lange in den Gärten gezogen. Er hat große, auswärts ganz dunkelbraune, und inwendig gelbe Wurzeln, welche aber kürzer und dicker ſind, als die Wurzeln der erſten Sorte, und vermehret ſich durch die Nebenſchoſſen, welche er treibt (††). Seine Blätter ſind rund, herzförmig, etwa 9 Zoll lang, und unten faſt eben ſo breit, und haben ziemlich lange Stiele. Seine Blütenſtengel werden 2 bis 3 Fuß hoch; ſind ſehr dick; haben unten einige kleine rundliche Blätter; oben aber haben ſie dicht bey einander, aufrecht und dicht am Stengel ſtehende Aehren von weißen Blüten, welche ſich am Ende des May öfnen. Die Saamenkörner werden im Auguſt reif, und ſind groß und dreyeckt.

Der **rothe Engl. Spinad** wächſet in vielen Gegenden in England wild, und ſiehet der **ſpitzen Grindwurz mit flachen Blättern** (*) völlig gleich; ſeine Blätter

(*) **6 bis 7 Fuß hoch.** Abridg. von 1771; wenn ſie ſehr weitläuftig, luftig, und im fetten Boden ſtehen; ſonſt aber gewöhnlich 4 bis 6 Fuß hoch.

(**) d. i. welche nur Staubfäden und Stempel, und keine Blumenblätter haben.

(†) In der letzten Hälfte des May.

(††) Daher denn dieſe Sorte meiſtens, wie Sauerampfer, durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret wird.

(*) Lapathum folio acuto plano. *Bauh pin.* 115. Rumex acutus. *Linn. Sp. Pl.* 478. & *Mill. n.* 4. Spitziger Mangold, oder Grindwurz mit flachen Blättern. *Elsh.* 233. Oxylapathum offic.

Blätter aber haben tiefe blutrothe Adern, und auf ihrer Oberfläche einige eben ſo gefärbte Flecken. Seine Blütenſtengel ſind roth, und werden etwa 2 Fuß hoch, und die Hüllen der Saamenkörner ſind nicht eingeſchnitten, da ſolche hingegen bey der jezt gedachten Grindwurz Zahnförmig ſind.

§. 2.

Wartung.

Der Engl. Spinad liebet einen feuchten und fetten Boden, und kan ohne viel Mühe aus Saamen gezogen werden. Er muß gleich im Herbſt, ſobald der Saame reif iſt, geſäet werden (*), und bedarf nachher keiner weitern Wartung, als daß er da, wo er zu dicht ſtehet, verdünnet, und überhaupt vom Unkraut rein gehalten wird. Wenn man ihn erſt im Frühjahr ſäet, ſo gehet er in demſelben Jahr ſelten auf (†). — Wenn man ſeinen Saamen ausfallen läßet, ſo gehen die Pflanzen wie Unkraut auf.

Erbſen.

(*) Er gehet wenigſtens noch im dritten Jahr auf.

(†) Ob er gleich, wenn das Saamenbeet feucht gehalten wird, aufgehet, ſo kömmt er der Küche doch in demſelben Jahr nicht zu ſtatten, weil er gewöhnlich nur im Merz, April und May gegeßen, nachher aber, wenn erſt mehr grüne Gemüſe zu haben ſind, verſchmähet wird. Am beſten ſäet man ihn im Auguſt, wie Schnittkohl, nur nicht zu dick, in 1 Fuß von einander entfernte Reihen; reißt ihn im Anfang des Junius, weil er dann nicht mehr verlanget wird, aus; und macht in jedem Auguſt eine neue Ausſaat, außer daß man, ſo oft es nöthig iſt, einige Pflanzen 1 Fuß weit zur Saat ſetzt, und ſolche gar nicht ſchneidet.

Erbſe.

PISUM SATIVUM, *Linn. Sp. Pl. 1026.* (*) Ital. Piſo. Holl. Stockerwitten. Dän. Erter. Garten=Erbſen, Schoten.

1. **Hohe Garten=Erbſe.** Piſum ſtipulis inferne rotundatis crenatis, petiolis teretibus, pedunculis multifloris (†). *Hort. upſ. 215.* Piſum Sativum. *Mill. n. 1.* Piſum hortenſe majus, flore fructuque albo. *Bauh. pin. 342.* **Engl** Greater Garden Pea. Runde Stabel=Erbſen. *Esh.*

2. **Zwerg=Erbſe.** Piſum caule erecto ramoſo, foliis bijugatis, foliolis rotundioribus; Piſum Humile. *Mill. n. 2.* [PISUM SATIVUM NANUM. *Linn. Am. Ac. VII. 29.*] Piſum humile, caule firmo. *Tourneſ. inſtit. 394.* **Engl.** Dwarf Pea.

3. **Cron=Erbſe.** Piſum ſtipulis quadrifidis acutis, pedunculis multifloris terminalibus; Piſum Umbellatum. *Mill. n. 3.* & *Bauh. pin. 342.* [PISUM SATIVUM UMBELLATUM. *Linn. Sp. Pl. 1027.*] **Engl.** The Roſe or Crown Pea. Büſchel=Erbſe, Traubel=Erbſe.

4. **Lord Anſons Erbſe.** Piſum caule angulato procumbente, foliolis inferioribus lanceolatis acute dentatis, ſummis ſagittatis; Piſum Americanum. *Mill. n. 5.* **Engl.** Lord Anſon's or Cape Horn Pea.

§. 1.

(*) Piſum ſativum, Schwed. *ärter;* cortice interiore cartaligineo, *Skip-ärter;* ſine cortice duriore, *Säcker-ärter;* quadratum, *Hollands ärter;* nanum, *Kryp-ärter. Linn. Am Ac. VII.* 29.

(†) Nach dem Linné iſt dieſes der Caracter des *Piſum ſativum*, von welcher die beyden folgenden nur Spielarten ſind.

§. 1.

Mancherley Sorten der Erbſen.

Es gibt gegenwärtig in England viel Sorten von Garten-Erbſen, welche die Gärtner und Saamenhändler von einander unterſcheiden, und deren jeder ſie einen beſondern Namen geben. Die mehreſten aber ſind bloß aus dem Saamen entſtandene Spielarten, und gehen, wenn ſie nicht mit beſondern Fleiß gezogen, und die aus der Art gegangenen nicht bey Zeiten ausgerißen werden, in die vorige Art wieder zurück. Wer alſo an der ächten Erhaltung beſonderer Erbsſorten ein Vergnügen findet, muß die zur Saat beſtimmten Erbſen, wenn ſie zu blühen anfangen wollen, genau überſehen, und alle diejenigen, welche aus der Art gegangen zu ſeyn ſcheinen, ausreißen (*), damit ſie diejenigen, welche noch ächt ſind, nicht befruchten. Um dieſes zu verhüten, reißen die Gärtner ſie aus, ehe ſie ihre Blüten öfnen. Und dadurch, daß ſie darin unverdroſſen ſind, und nur diejenigen Erbſen zur Saat nehmen, welche am früheſten blühen, haben ſie die Früh-Erbſen nicht nur ſchon ſeit den lezten Jahren ungemein veredelt, ſondern bemühen ſich auch noch immer, dieſelben immer noch mehr zu veredeln. Es würde alſo überflüßig ſeyn, wenn man allen jezt vorhandenen Erbsſorten beſondere botaniſche Benennungen geben wollte; und ich will ſie daher nur unter den Namen aufführen, unter welchen ſie England bekannt ſind, und zwar ſo, wie ſie etwa eine nach der andern zum Pflücken zeitig werden. Es ſind folgende (†):

1. Früh-

(*) In der Engl Gärtnerſprache heißt dieſes *roguing the peas*, d. i. das Ausreißen der ausgearteten Erbſen, damit die in der Art gebliebenen von dem Blütenſtaub derſelben nicht befruchtet werden.

(†) Nro. 1. und 2. werden etwa 3 Fuß, und im guten Boden 4 bis

1. Früherbſen, Engl. The Hotſpur Pea. [Fr. Pois chauds ou hâtifs. Piſum præcox Anglicum. *Boerh. Ind.*]

2. Zwergerbſen (*). Engl. The Dwarf Pea. [Fr. Pois-Nains.]

3. Zuckererbſen. Engl. The Sugar Pea. [Fr. Pois ſans Parchemin. *Ecol.* Pois gourmands ou goulus. *Ann. Champ.* Piſum cortice eduli. *Tourn.*]

4. Spaniſche Morotto Erbſen. Engl. The Spaniſh Morotto Pea. [Piſum maximum, fructu nigra linea maculato. *H. R. Par.*]

5. Nonpareil-Erbſen. Engl. Nonpareil Pea.

6. Zwergzuckererbſen. Engl. Sugar Dwarf Pea. [Fr. Pois nains ſans parchemin.]

7. Holländiſche Zuckererbſen mit krummen Schoten. Engl. Sickle Pea. [Piſum ſiliqua carnoſa, incurva, ſ. falcata eduli. *Raj. Hiſt.*]

8. Marrowfat-Erbſen. Engl. Marrowfat Pea or Dutch Admiral Pea. [Piſum hortenſe, ſiliqua maxima. *H. R. Par.*]

9. Zwerg-Marrowfat-Erbſen. Engl. Dwarf Marrowfat Pea.

10. Cronerbſen. Engl. Roſe or Crown Pea. [Fr. Pois à couronne.]

4 bis 5 Fuß hoch, und kommen beyde faſt zugleich. Nro. 3. 4. 5. und 11. werden ſehr hoch, und zeigen mit Nro. 1. und 2. im Merz zugleich gepflanzt, ihre Blüte erſt dann, wenn dieſe ſchon ganz zu Ende gehen. Nro. 8. wird nicht völlig ſo hoch, und fängt, mit Nro. 1. und 2. im Merz zugleich gepflanzt, dann an, Blüten zu zeigen, wenn dieſe bereits Schoten angeſetzt haben; iſt alſo eine Mittelſorte. Nro. 10. wird ſehr hoch, und fängt, mit Nro. 8. im Merz gepflanzt, dann an, Blütenknoſpen zu zeigen, wenn ſich die Blüten an dieſer bereits öfnen; iſt folglich etwas ſpäter. Nro. 6 wird kaum 1 Fuß hoch, und iſt faſt die allerſpäteſte Erbſe.

(*) In der Niederſächſiſchen Gartenſprache Krup- oder Kriech-Erbſen.

11. **Roncevaler-Erbſen, grüne und weiße.** **Engl.** Rouncival Pea. (*), und zwar Green und Maple Rouncival. [Piſum arvenſe, fructu viridi. *Bauh. pin.* und Piſum arvenſe, flore roſeo, fructu variegato. *Raj. hiſt.*]

12. **Graue Erbſen.** **Engl.** Gray Pea. [Fr. Pois gris. Piſum arvenſe, fructu cinereo. *Bauh. pin.*]

13. **Felderbſen** (†). **Engl.** Pig Pea. [Piſum arvenſe, fructu e luteo vireſcente. *Bauh. pin.*]

14. **Weiße Felderbſen.** **Engl.** Common white Pea; [Piſum arvenſe fructu albo. *Bauh. pin. 342.*]

Und noch einige andere Sorten (**).

§. 2.

Erziehung früher Zwergerbſen auf Miſtbeeten.

Um im Frühjahr recht früh Erbſen zu haben, ziehen die Londner Gärtner die erſten **Erbſen auf Miſtbeeten**, und nehmen dazu gemeiniglich **Zwergerbſen**, weil die übrigen Sorten fürs Miſtbeet zu hoch wachſen. Sie pflanzen ſolche zu dieſem Zweck etwa um die Mitte des October auf warm gelegene Rabatten an Mauern, oder Rohrwände; und wenn ſie aufgegangen ſind, ſcharren ſie, um ſie gegen den Froſt zu verwahren, mit einer Hacke behutſam Erde an ſie an; wiederholen ſolches von Zeit zu Zeit, ſo wie ſie nach und nach größer werden; und bedecken ſie

(*) Sie haben ihren Namen von *Ronceval*, einem Thal in den Pyrenäiſchen Gebürgen, von wo ſie zuerſt nach England gekommen ſind.

(†) Iſt eine in der Grafſchaft Dorſetſhire gewöhnliche gelbgrüne Felderbſe, welche zur Mäſtung der Schweine gebauet, und zu dieſem Zweck nach London auf die Märkte gebracht wird.

(**) Z. E. The Union Pea; Piſum fructu maximo, ex viridi obſoleto. *Boerh. Ind.* und The cluſter Pea u. d. gl.

ſie überdem bey ſtarker Froſtwitterung, damit ſie nicht erfrieren, mit Stroh, oder Erbsſtroh, oder dergleichen andern leichten Sachen. Die Urſache, warum ſie ſie erſt im freyen Land ziehen, und nachher erſt aufs Miſtbeet verpflanzen, iſt, um ſie dadurch in ihrem Wachsthum etwas aufzuhalten, und zu machen, daß ſie nicht zu ſtark ins Stroh wachſen. Denn wenn ſie unmittelbar aufs Miſtbeet gepflanzt werden, und auf demſelben unverpflanzt ſtehen bleiben, ſo wachſen ſie ſo ſtark ins Stroh, daß ſie ſich unter den Fenſtern nicht einſchränken laſſen, und dann nur ſchlecht anſetzen. Für die auf dieſe Weiſe im freyen Land gezogenen Erbſen machen die Gärtner am Ende des Januarius, oder im Anfang des Februarius ein Miſtbeet, ſo groß, als es zu der Menge der auf daſſelbe zu verpflanzenden Erbſen nöthig iſt, und nehmen dazu gehörig erwärmten Pferdemiſt, welcher gut zubereitet, und gehörig gemiſchet iſt, damit die Hitze des Beets nicht gar zu ſtark ſeyn möge; ſie legen den Miſt 2 bis 3 Fuß dick (*), nachdem es nemlich noch früher oder ſchon ſpäter in der Jahrszeit iſt; bringen auf den Miſt, wenn er zuvor eben geſchlagen iſt, 6 bis 8 Zoll hoch leichte und friſche, aber nicht zu fette Erde, und zwar überall über das ganze Beet gleich hoch; ſetzen dann den Miſtbeetkaſten, welcher hinten 2 Fuß, und vorn etwa 14 Zoll hoch (†) ſeyn muß, über das Beet, und legen die Fenſter auf denſelben; und laſſen dann das Beet, ehe ſie die im freyen Land gezogenen Erbſen auf daſſelbe verpflanzen, zuvor 3 bis 4 Tage ſo liegen; lichten die Fenſter aber täglich ein wenig, damit der von dem Miſt aufſteigende Dampf abziehen könne. Wenn endlich das Beet den rechten Grad der Wärme hat, nehmen ſie die Erbſen mit einer Gartenkelle, oder einem andern dazu ſchick-

(*) Etwa 3 Fuß dick, auch wohl noch etwas höher. Ausg. von 1768.

(†) hinten 2 oder 2½ Fuß, vorn 18 Zoll —. Eb. daſ.

ſchicklichen Werkzeug, ſo behutſam auf, daß die Erde an ihren Wurzeln bleibt; pflanzen ſolche aufs Miſtbeet in etwa 2 Fuß von einander entfernte Reihen, und in den Reihen ſelbſt 1 Zoll weit von einander; halten ſie feucht und im Schatten, bis ſie angeſchlagen ſind; geben ihnen nachher, ſo oft nur die Witterung irgend günſtig iſt, allezeit friſche Luft, weil ſie ſonſt ſchmächtig in die Höhe wachſen, auch wohl ſchimmlicht werden, und verderben; ziehen die Erde von Zeit zu Zeit, ſo wie ſie größer werden, nach und nach etwas an ſie an; halten ſie ſtets vom Unkraut rein; begießen ſie nur ſparſam, weil ſie ſonſt theils zu frech wachſen, theils auch oft gerade über der Erde abfaulen; bedecken bey ſehr heißer Witterung die Fenſter gegen die Mittagshitze mit Matten, um ſie gegen die ſtärkſten Sonnenſtrahlen zu ſchützen, welche dann zu heiß ſind, und theils ihre Blätter welck machen, theils verurſachen, daß die Blüten ohne anzuſetzen abfallen; halten die Fenſter ſelbſt dann aber doch nicht zu feſt zu, weil ſolches eben ſolche nachtheilige Folgen hat; und endlich, wenn ſie anzuſetzen anfangen, begießen ſie ſie öfter und ſtärker, als vorher, weil ſie dann nicht nur ihren Wachsthum beynahe vollendet haben, ſondern auch wenn ſie nun oft begoßen werden, reichlicher anſetzen.

§. 3.

Pflanzung der Früherbſen.

Die auf die Miſtbeet-Erbſen zunächſt folgenden Erbſen ſind die Früherbſen, deren man in England verſchiedene Sorten hat, als

1. The Golden Hotſpur Pea.
2. The Charlton Hotſpur Pea.
3. The Reading Hotſpur Pea.
4. The Maſter's Hoſpur Pea.
5. The Eſſex Hotſpur Pea, und noch einige

andere

andere (*). Ihr ganzer Unterſchied beruhet aber beynahe auf weiter nichts, als daß etwa die eine etwas früher iſt, als die andere; aus welcher Urſache auch insonderheit die Golden und Charlton Hotſpur (†) den übrigen vorgezogen werden (**). Wenn man ſie drey oder vier Jahr nach einander in eben demſelben Garten ziehet, ſo arten ſie leicht aus, und verlieren etwas von ihrer frühen Art; daher denn rechte Liebhaber jährlich neue Saamenerbſen aus der Ferne zu nehmen pflegen. Wenn man dann aber ſolche nimmt, welche in einer kältern Gegend, und in einem magerern Boden gewachſen ſind, als derjenige iſt, in welchen man ſie pflanzen will, ſo iſt es beſſer, als im umgekehrten Fall, und ſie pflegen dann auch immer eher zeitig zu werden.

Die erſten müſſen ſchon gegen das Ende des Octobers auf warm liegende Rabatten gepflanzt; und wenn ſie aufgegangen ſind, muß nach der im vorigen §. gegebenen Vorſchrift die Erde, jedoch nie anders, als wenn der Boden trocken iſt, etwas an ſie angeſcharret; und dieſes von Zeit zu Zeit, ſo wie ſie nach und nach größer werden, wiederhohlet werden, welches ſie gegen den Froſt ungemein zu ſchützen pflegt. Wenn ſehr ſtarker Winterfroſt eintritt, müſſen ſie mit Erbsſtroh, oder mit andern ſolchen leichten Sachen bedeckt; bey wieder gelinde werdender Witterung aber dieſe Bedeckung immer wieder abgenommen, und nur während der Froſtwitterung über ihnen gelaſſen werden. Denn,

 wenn

(*) Z. E. The early Nichol's Pea. Sie haben den Namen theils von Leuten, welche eine Sorte zuerſt bekannt gemacht haben, theils von Gegenden, von wo ſie hauptſächlich bekannt geworden ſind.

(†) Nebſt der Reading-Hotſpur.

(**) In Frankreich hat man folgende drey Sorten Früherbſen, welche eine auf die andere folgen: Pois Michaux, Pois Dominé, und Pois Baron.

wenn ſie zu viel bedeckt gehalten werden, ſo wachſen ſie ſchmächtig und ſchwach, und ſind denn in Gefahr, ſelbſt von der geringſten rauhen Witterung zu Grund gerichtet zu werden.

Nach dem Winter müſſen ſie mit Fleiß vom Unkraut rein gehalten, auch aufs neue etwas Erde an ſie angeſcharret werden; doch aber nicht zu hoch, weil ſie, wenn ihre Blätter unter die Erde kommen, davon nachher, beſonders bey anhaltender Näße, leicht faul werden. Sie müſſen auch vom Ungezieſer befreyet gehalten werden, weil ſich ſolches ſonſt unter ihnen ſehr vermehret, und den größten Theil von ihnen abfrißet. Am allernachtheiligſten ſind ihnen die Schnecken, welche ſich den Tag über, dicht an den Pflanzen, in ihren kleinen Löchern verborgen halten, in der Nacht aber herauskriechen, und oft eine ſchreckliche Verwüſtung unter den Erbſen anrichten. Sie halten ſich beſonders in einem naßen Boden, und in vernachläßigten, und mit Unkraut überzogenen Gärten in großer Menge auf. Der Boden um die Erbſen muß in dieſem Fall, um ihre Wohnung zu zerſtöhren, zuvörderſt vom Unkraut gereinigt; dann aber an einem folgenden ſchönen Morgen ganz früh, ehe ſie in ihre Löcher wieder eingekrochen ſind, eine Parthey Kalck gelöſchet, und ganz heiß ziemlich dick über den Boden ausgeſtreuet werden, wovon ſie, wenn er ſie trift, zu ſterben; die Erbſen aber, wenn er auf ſie nur nicht zu dick geſtreuet wird, wenig zu leiden pflegen. Dieſe Methode, die Schnecken zu vertilgen, iſt unter allen denen, welche ich habe erfahren können, die beſte.

Wenn dieſe erſte Pflanzung der Früherbſen gut einſchlägt, pflegt ſie unmittelbar auf die vom Miſtbeet zu folgen. Weil ſie aber fehlſchlagen kan, ſo müſſen vor dem Winter noch zwo andere Pflanzungen, jede etwa vierzehen Tage ſpäter, als die andere, gemacht werden, damit man deſto gewiſſer die Folge von Erbſen habe.

Dieſe

Dieſe Pflanzungen von Früherbſen ſind bis gegen den Anfang des folgenden Jahrs hinreichend. Dann aber müſſen deren noch mehrere gemacht werden; eine gegen den Anfang des Januarius, eine andere in der Mitte, und eine dritte am Ende deſſelben. Dieſe beyden lezten Pflanzungen pflegen die ganze erſte Erbſenzeit hindurch (†), vorzuhalten, und nun muß man alſo den Anfang machen, Späterbſen zu pflanzen, um davon nach den Früherbſen zum allgemeinen Gebrauch in der Haushaltung die Folge zu haben.

§. 4.

Pflanzung der Spät-Erbſen.

Von Spät-Erbſen kan zuerſt die **Spaniſche Morotto-Erbſe** (*), welche überaus voll trägt, und eine dauerhafte Sorte iſt, um die Mitte des Februarius gepflanzt werden. Man muß ihr ein reines frey liegendes Beet geben, und ſie in etwa 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen in kleine Furchen, jede Erbſe etwa 1 Zoll weit von der andern legen, und ſie ohngefähr 2 Zoll hoch mit Erde bedecken; und zugleich verhüten, daß keine einzige Erbſe ohnbedeckt liege oder

 bleibe,

(†) Bis nemlich die ſogenannten Späterbſen eßbar werden.

(*) In **Frankreich** hat man dazu beſonders die Pois Lorrain. Dieſer folgt die Pois Suiſſe, und Pois commun, welche ſämmtlich noch im December gepflanzt werden können. Am Ende des Merz folgt dann Pois Quarré Blanc; am Ende des April die Pois Cul-noir ſowohl rond, als quarré verd, beyde mit ſchwarzen Keimen; vom Ende des Merz bis Johannis Pois Normand; von der Mitte des April bis an den Julius Pois longue Coſſe. Von Zucker-Erbſen hat man daſelbſt fünf Sorten, welche vom Merz bis zu Ende des May gepflanzt werden, drey mit weißer, und eine mit rother Blüte, und die Zwergzuckererbſe. — In **England** hält man unter allen Späterbſen die Marrowfat, Spaniſh Moratto, und Rouncival, zur Hauptpflanzung für die beſten.

bleibe, weil dadurch ſonſt Mäuſe, Tauben und Krähen angelockt werden, und dann die ganze Pflanzung ausfreſſen; wie man ja Beyſpiele hat, daß ſie, wenn jene Vorſicht nicht beobachtet geweſen iſt, eine ganze Pflanzung zu Grund gerichtet haben; da ſie ſie hingegen, wenn keine Erbſen ſichtbar bleiben, ſo leicht nicht finden.

Etwa vierzehen Tage nach dieſer erſten Pflanzung muß, um nach derſelben die Folge zu haben, eine zweyte, entweder abermahl von eben derſelben, oder von einer andern Sorte von Spät-Erbſen beſorget, und damit jede vierzehen Tage bis zur Mitte oder zum Schluß des May fortgefahren werden. Zu den **Marrowfat- und andern ſehr hoch wachſenden Erbſen** aber müſſen die Reihen wenigſtens 4 Fuß von einander (†) entfernt ſeyn; und die **Cron-Erbſen** auſſerdem, in den Reihen ſelbſt wenigſtens 8 bis 10 Zoll weit aus einander gelegt werden. Denn ſie breiten ſich ſehr aus, und wenn ſie nicht Raum genug haben, drängen ſie ſich einander zu ſehr in die Höhe, und tragen dann ſehr ſchlecht.

Wenn ſie aufgegangen ſind, muß die Erde etwas an ſie angeſcharret, und der Boden zwiſchen ihnen ſtets vom Unkraut rein gehalten; auch müſſen, wenn ſie 8 bis 10 Zoll hoch ſind, rauhe Zweige oder Buſchwerk neben ſie geſteckt werden (††), an welches ſie ſich anklammern, und ſich daran halten können, damit ſie nicht an der Erde herum liegen, an welcher ſolche hochwachſende Erbſen ſonſt, zumahl in einem naſſen Sommer, ſehr leicht in Fäulniß gehen. Die Luft kan alsdenn

(†) $3\frac{1}{2}$ bis 4 Fuß. Ausgabe von 1768.

(††) Nach der Niederſächſiſchen Gartenſprache, (in welcher die buſchichten Zweige, an welchen die Erbſen hinaufwachſen, und die Stangen, an welchen ſich Vitsbohnen hinaufwinden ſollen, **Erbs- und Vitsbohnen-Stieffeln** genannt werden:) **die Erbſen müſſen geſtieffelt** werden.

alsdenn zwiſchen ihnen frey durchſtreichen, und dann fallen die Blüten nicht ſo leicht, ohne angeſetzt zu haben, ab, ſondern ſetzen viel reichlicher an, als wenn die Ranken auf der Erde umher liegen. Man hat dann auch Raum, zwiſchen ihnen zu gehen, wenn man Schoten pflücken will.

§. 5.

Zwerg=Erbſen.

Die Zwerg=Erbſen werden ſelten höher, als 1 Fuß hoch, nehmen auch in der Breite ſelten mehr, als ½ Fuß Raum ein; können alſo dichter zuſammen gepflanzt werden, als hohe Erbſen; und gebrauchen daher nicht mehr Raum, als 1 Zoll weit, in 2 Fuß weit von einander entfernten Reihen. Wenn der Sommer nicht gar zu trocken iſt, pflegen ſie ſehr reichlich zu tragen; halten aber gemeiniglich nicht lange vor; und müſſen alſo, wenn man ſehr viel junge Erbſen verlanget, nicht zur Hauptpflanzung genommen werden. Ihr größter Werth beſtehet darin, daß ſie ſich am beſten aufs Miſtbeet ſchicken; auf welchem ſie, wenn ſie gehörig gewartet werden, viel mehr Schoten zu bekommen pflegten, als im freyen Garten, wo ſie von der Sonnenhitze zu ſchnell ausgetrocknet werden.

§. 6.

Holländiſche Zucker=Erbſe mit krummen Schoten.

Die Zucker=Erbſe mit krummen Schoten iſt in Holland gewöhnlicher, als in England, und diejenige Sorte, welche dort am meiſten gebauet wird; in England wird ſie blos von einigen Gartenfreunden zu eigenen Gebrauch gezogen, ſelten aber zu Markt gebracht. Die Vögel ſind auf dieſelbe ſo begierig, daß ſie, wenn man nicht vorbauet, oft die ganze Pflanzung verheeren

verheeren (*). Sie muß in etwa 2½ Fuß weit von einander entfernte Reihen gepflanzt, übrigens aber, wie andere Erbſen, gewartet werden.

§. 7.
Abwechslung mit Früh- und Späterbſen.

Ich habe zuvor angerathen, man ſolle die Haupt-Pflanzungen von Späterbſen machen. Weil ſolche aber nicht ſo wohlſchmeckend ſind, als Früherbſen, ſo mag man, um von dieſen den ganzen Sommer durch für den herrſchaftlichen Tiſch die Folge zu haben, jede vierzehn Tage (†) eine wiederhohlte kleine Pflanzung davon machen. Solche noch ſpät gepflanzte Früherbſen müſſen aber einen ſteifen feuchten Boden haben, weil ſie in einem warmen und leichten Boden leicht gelb werden, und dann nichts daraus wird. Zum allgemeinen Gebrauch in der Haushaltung ſind inzwiſchen die Späterbſen beſſer, weil ſie beſſer zutragen, und die Trockniß beſſer ertragen, als Früherbſen. Die beſte Späterbſe iſt die Marrowfat; ſie iſt, ſo lange die Schoten noch jung ſind, ſehr wohlſchmeckend, und man kan ſie, wenn ſie in einen ſteifen Boden gepflanzt wird, noch den ganzen Monath Auguſt haben.

§. 8.
Wie Erbſen zu pflanzen.

Die beſte und bequemſte Methode, Erbſen zu pflanzen, iſt folgende: Man macht an der Schnur heraus, mit einer ſchmalen Hacke, 2 Zoll tiefe Furchen, ſtreuet die Erbſen in ſolche ein, und ziehet ſie dann mit der Harke zu, ſo, daß die Erbſen alle völlig gleich mit Erde bedeckt werden.

§. 9.

(*) Indem ſie die Schoten, ſo bald ſich die Erbſen in denſelben gebildet haben, ausfreſſen.

(†) Jede 8 oder 10 Tage. Ausgabe von 1768.

§. 9.

Garten-Erbſen zur Saat.

Wenn man neue Saamen-Erbſen ziehen will, muß man dazu ſo viel Reihen, als man dazu nöthig zu haben glaubt, ohne von denſelben grüne Schoten abzupflücken, ſtehen laſſen. Wenn dieſe zu blühen anfangen, muß man ſie ſorgfältig durchgehen, und alle ausgeartete (*) ausreiſſen; (denn deren pflegen ſich allezeit einige zu finden, und wenn man ſie ſtehen lieſſe, würden die übrigen von ihnen auch eine Ausartung annehmen.) Wenn nachher ihre Schoten gelb geworden ſind, und ſich öfnen zu wollen ſcheinen, müſſen ſie aufgezogen, und, wenn man zu ihrer Verwahrung bis an den Winter keinen Raum hat, ſo bald ſie trocken ſind, ausgedroſchen, und in Beutel geſchüttet; keinesweges aber, wenn ſie reif ſind, draußen zu lange gelaſſen werden. Denn wenn eine Regenwitterung einfallen ſollte, würden ſie in Fäulniß gerathen; und wenn nach einem Regen, Hitze folgen ſollte, würden die Schoten auf- und die Erbſen wegſpringen, und alſo der größte Theil derſelben verlohren gehen.

Ich wiederhole zugleich noch einmal, daß es aus den bereits angeführten Urſachen nicht rathſam ſey, einerley Erbſen in einerley Boden länger als zwey Jahr zu ziehen, ſondern daß es beſſer ſey, entweder jährlich, oder wenigſtens jede zwey Jahr, mit den Saamen-Erbſen zu wechſeln, weil man ſie dann deſto gewiſſer in ihrer ächten Art erhalten kan.

§. 10.

Erbſen zum Wintergebrauch.

Die grauen Erbſen, und die andern zum Winter-Vorrath zu ziehenden Spät-Erbſen nehmen

(*) Nach der Engl. Gärtnerſprache Roguiſh plants.

nehmen überaus viel Raum ein, und werden deswegen ſelten in den Gärten gezogen, ſondern faſt durch ganz England auf dem Acker gebauet. Wenn man ſie inzwiſchen im Garten ziehen will, pflanzt man ſie am beſten um den Anfang des Merz, und zwar, wenn eben gute trockne Witterung iſt. Denn wenn ſie bey ſehr naßer Witterung in die Erde gebracht werden, pflegen ſie, zumahl in einem kalten Boden, zu vermultern. Sie müſſen in wenigſtens 3 bis 4 Fuß weit von einander entfernte Reihen gepflanzt, und in die Reihen ſehr dünn eingeſtreuet werden. Wenn ſie zu dicht gepflanzt werden, überziehen ſie den ganzen Boden, wachſen über einander her, werden dann leicht faul, und tragen folglich ſehr ſchlecht.

§. 11.

Feld-Erbſen.

Die weißen Feld-Erbſen gerathen am beſten in einem leichten Sandboden, und in einem fetten lockern Boden. Man ſäet ſie gewöhnlich über den ganzen Acker, und egget ſie dann unter. Beſſer aber iſt es, ſie in 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen zu ſäen, weil dann theils zu einem Morgen kaum die halbe Einſaat nöthig iſt; theils der Boden zwiſchen den Erbſen, wenn ſie regelmäßig ſtehen, mit der Hacke aufgelockert, und vom Unkraut gereinigt, auch an die Erbſen zu ihrem großen Vortheil Erde angeſcharret werden kan; theils die Erbſen, wenn ſie gegen den Herbſt reif ſind, bequemer gemähet werden können. — Im warmen Boden ſäet man ſie gewöhnlich in der Mitte oder am Ende des Merz; im kalten Boden aber vierzehn Tage, bis drey Wochen ſpäter. — Man rechnet auf einen Engl. Morgen, wenn über den ganzen Acker geſäet werden ſoll, 3 gute Engl. Scheffel; wenn aber reihenweiſe geſäet wird, ſind 1½ Scheffel zur Ausſaat hinreichend.

Die

Die Roncevaler Erbſen, die grünen ſowohl, als die weißen, müſſen einen ſtärkern Boden haben, als die weißen Felderbſen, und zeitig im Frühjahr (*) geſäet werden; die Reihen auch, weil ſie, zumahl in einem naſſen Sommer, ſehr ſtark ins Stroh treiben, weiter aus einander gemacht, und $3\frac{1}{2}$ oder 4 Fuß weit (†) von einander entfernt ſeyn; der Boden zwiſchen den Reihen auch zwey: bis dreymahl mit der Hacke aufgelockert, und das Unkraut weggehacket, auch an die Erbſen Erde angeſcharret werden. Eine Bearbeitung, welche nicht nur für die Erbſen ſelbſt ſehr vortheilhaft iſt, ſondern auch den Acker zu der Ausſaat, mit welcher er aufs folgende Jahr beſtellet werden ſoll, beſſer in Stand ſetzt.

Die grauen Erbſen gerathen in einem ſtarken thonichten Boden am beſten. Gewöhnlich werden ſie untergepflügt; geben dann aber allezeit zu dick und zu unordentlich auf. Beſſer alſo iſt es, dieſe Sorte, gleich wie alle übrige ſtark ins Stroh treibende Erbſen, in Reihen zu ſäen, weil dann die Erbſen theils völlig gleich geſäet werden können, theils gleich tief unter die Erde kommen; da hingegen nach der gewöhnlichen Methode ein Theil Erbſen zweymahl ſo tief, als die andern, unter die Erde kömmt, und die Ausſaat auch nicht in völlig gleicher Weite gemacht werden kan. — Weil ſie dauerhafter ſind, als alle andern Sorten, ſo können ſie ſchon gegen das Ende des Februarius geſäet, müſſen aber übrigens eben ſo gewartet werden.

§. 12.

Wie Erbſen auf den Acker zu ſäen und zu warten.

Wenn man Erbſen auf den Acker ſäet, ziehet man gewöhnlich mit dem Pflug flache Furchen, ſtreuet die Erbſen

(*) Etwas ſpäter. Ausgabe von 1768.
(†) $2\frac{1}{2}$ oder 3 Fuß. Ausg. von 1768.

ſen in ſolche ein, und ziehet ſie nachher mit der Egge zu. Die meiſte Arbeit macht aber nachher die Reinigung vom Unkraut, und das Anſcharren der Erde an die Erbſen. In ſolchen Gegenden, wo das Taglohn theuer iſt, macht dis große Unkoſten, wenn es mit der Handhacke geſchiehet. Es kan aber viel wohlfeiler mit dem Frettpflug (*) verrichtet werden. Wenn dieſer die Reihen entlängs gezogen wird, wird das Unkraut völlig zerſtöhret, und der Boden durch das Aufrühren mürb gemacht, und auf dieſe Weiſe der Wachsthum der Erbſen ungemein befördert.

§. 13.

Lord Anſons Erbſe.

Die **Lord Anſons Erbſe** hat Lord Anſons Koch vom Cape Horn, wo ſich das Schifsvolck mit dieſer Art Erbſen gütlich zu thun pflegt, mitgebracht. Man pflanzt ſie in England nur zum Vergnügen; denn ſie iſt zur Speiſe nicht einmahl ſo gut, als ſelbſt die allerſchlechtſten unter den in England bekannten Erbſen.

Sie iſt eine perennirende, niedrige, an der Erde liegende Pflanze. Ihre Blätter beſtehen aus zween auf einem Stiel ſtehenden Lappen; die untern Blätter ſind lanzenförmig, und am Rand tief zahnförmig, die obern aber klein, und pfeilförmig zugeſpitzt. Ihre Blüten, deren auf jedem Stiel vier bis fünf ſtehen, ſind blau. Ihre Schoten ſind langrund, und beynahe Zoll lang, und die Erbſen in den Schoten rund, und etwa ſo groß, als Feldwicken (†).

Erdäpfel.

(*) **Engl.** Horſe-hough, oder ſmall plough. S. **Einleit.** §. 4.

(†) Vicia ſativa. *Linn. Sp. Pl.* 1037. & *Mill. n.* 5. Wicken, Saatwicken. *Elsh* **Engl.** Tares. Sie ſind ſchwärzlich, auch wohl aſchfarbig.

Erdäpfel.

HELIANTHUS TUBEROSUS. *Linn. Sp. Pl.* *1277.* & *Mill. n. 3.*

Helianthus foliis ovato-cordatis, nervis intra folium unitis. *Mill.* (*). Corona ſolis parvo flore tuberoſa radice, d. i. Sonnenblume mit kleinen Blumen, und knolligten Wurzeln. *Tourn. Inſt. 489.* [Helenium indicum tuberoſum. *Bauh. pin.* 277.] Engl. Jeruſalem Artichoke. Fr. Topinambour, ou Pomme de terre, *Jard. Fr.* Topinambour, *Ecol.* und *Ann. Champ.* Poire de terre, *Lemeri.* Groſſe truffe, *Nouv. maiſ. ruſt.* Schwed. Jordärtſkackor. Erdartiſchocken. *Elsh.* Artiſchocken unter der Erde.

§. 1.

Geſchichte.

Die verſchiedenen Arten des Helianthus, oder der Sonnenblumen, ſtammen insgeſammt aus America her, und es iſt merkwürdig, daß keine einzige derſelben in Europa zu Haus gehöret; daher man ſie denn, ehe America entdeckt war, gar nicht einmahl kannte. Ohngeachtet ſie aber bey uns nicht einheimiſch ſind, ſo ſtehet ihnen unſer Clima dennoch ſo gut an, daß ſie in demſelben eben ſo gut wachſen, und eben ſo vollkommen werden, als in ihrem rechten Vaterland; außer nur einige Arten nicht, welche erſt ſpät zur Blüte kommen, und zur Vollendung ihrer Blüte und

(*) Foliis ovato-cordatis triplinerviis, Ausg. von 1768. nach *Linn.*

und Saamens eines längeren Sommers bedürfen, als der Sommer in Europa iſt (*). Einige derſelben ſind in England ſo häufig, daß man, wenn man ihre Geſchichte nicht weiß, glauben ſollte, ſie müßten hier wenigſtens ſchon viel Jahrhunderte geweſen ſeyn. Diejenige Art derſelben, welche den Namen **Erdäpfel** hat, ob ſie gleich bey uns keinen Saamen trägt, vermehret ſich inſonderheit durch ihre Knollen ſo ſtark, daß man ſie, wenn ſie einmahl im Garten iſt, kaum wieder ausrotten kan.

§. 2.

Wartung.

Die **Erdäpfel** werden noch in manchen Gärten um ihrer eßbaren Knollen willen gezogen, welche einige eben ſo hoch achten, als die Cartoffeln. Sie ſind aber mehr wäßericht und unſchmackhaft, und verurſachen Blähungen; daher ſie denn ziemlich abgekommen ſind.

Man ziehet ſie entweder aus den kleinen Knollen, oder aus großen in Stücke zerſchnittenen Knollen, an deren jedem ein Auge ſeyn muß; und pflanzt dieſe entweder im Frühjahr, oder im Herbſt, und zwar ſehr weit aus einander, weil ſie ſich ſehr ſtark vermehren. Im folgenden Herbſt, wenn ihre Stengel abgeſtorben ſind, kan man denn die Knollen aufnehmen. Am beſten pflanzt man ſie in einen abgelegenen Winkel des Gartens, weil ſie theils kein ſonderliches Anſehen haben, theils gewaltig wuchern, und alles was neben ihnen ſtehet, überziehen, theils da, wo ſie einmahl geſtanden haben, nicht leicht wieder ausgerottet werden können.

Erdbeere.

(*) Die **Erdäpfel** gehören zu dieſen ſpätblühenden, und in Europa alſo entweder gar nicht, oder doch nur ſehr ſelten blühenden, nie aber reifen Saamen gebenden Arten der Sonnenblumen. In meiner Kindheit erinnere ich mich ſie auf einer Stelle, wo ſie viel Jahre geſtanden hatten, blühen geſehen zu haben.

Erdbeere.

FRAGARIA VESCA. *Linn. Sp. Pl.* 708. (*) Engl. Strawberry. Fr. Fraiſier. Holl. Aerdbezyn. Ital. Fragaria; Fragole. Schwed. Jordgubbar. Dän. Jord=bär, Jord=bär=Riiß, Jord=bär=Urt.

§. 1.

Verſchiedene Sorten der Erdbeeren.

Es gibt gegenwärtig viel Sorten von Erdbeeren in England. Ich habe unter denſelben aber nur vier angetroffen, welche als würklich verſchiedene Arten angeſehen werden können; und, weil ſie, ob ſie gleich in Anſehung der Größe ihrer Früchte veredelt werden können, dennoch nie keine in die andere ausarten, meiner Meinung nach als beſondere Arten angeſehen werden müſſen. Ich will ſie nach der Reihe herſetzen, und bey einer jeden diejenigen Sorten, welche ich für Spielarten derſelben halte, anführen.

I.

Die erſte Art von Erdbeeren iſt die **Holz=Erdbeere, oder die gemeine wilde Erdbeere**, Fragaria foliis ovatis ſerratis, calycibus brevibus, fructu parvo; Fragaria Veſca. *Mill. n.* 1. Fragaria vulgaris. *Bauh. pin.* 226. [FRAGARIA VESCA SYLVESTRIS. *Linn. l. c.*] Engl The Common or Wood Strawberry. Sie wächſet in verſchiedenen Gegenden von

 England

(*) *Linné* begreift unter dieſer Art, (deren Caracter iſt: Fragaria flagellis reptans. *Hort. cliff* 192.) alle übrigen Holz= und Garten=Erdbeeren, und ſiehet ſolche ſämmtlich als Spielarten derſelben an.

England in den Wäldern wild, und iſt ſo bekannt, daß es keiner beſondern Beſchreibung derſelben bedarf. Es gibt drey Spielarten derſelben.

1. **Die rothe Holz-Erdbeere.** [Fragaria ferens fraga rubra. *J. B. tom. 2. l. 17.* (*)] **Engl.** The common Strawberry with red fruit. **Fr.** Fraiſier des bois ou de montagne. *Ann. Champ.*

2. **Die weiße Erdbeere.** [Fragaria fructu albo: *C. B.* ferens fraga alba. *J. B.*] **Engl.** The White Wood Strawberry. [**Fr.** la Fraiſe blanche. *Ann. Champ.* **Ital.** Fraga blanca. **Holl.** Witta Eertbeſien.] welche etwas ſpäter reif, und der rothen wegen ihres angenehmen Geſchmacks verſchiedentlich vorgezogen; doch aber, weil ſie nicht ſo gut zuträgt, nicht viel gezogen wird (**).

3. **Die grüne Erdbeere,** welche ihres überaus angenehmen Geſchmacks wegen auch die Ananas-Erdbeere genannt wird, **Engl.** The Pine Apple Strawberry. Ihre Früchte haben, wenn ſie reif ſind, eine grüne Farbe, und ſind an der einen Seite etwas röthlich (†), haben auch ſehr feſtes Fleiſch, und einen erhabnen Geſchmack, und werden ſehr ſpät reif. Wenn ſie nicht einen feuchten leimichten Boden hat, ſo trägt ſie ſehr ſchlecht. Wenn man aber einen Boden hat, in welchem ſie gut geräth, ſo verdienet ſie eben ſo gut, als irgend eine andere Sorte, gezogen zu werden.

4. Eine andere Spielart hat **Lord Willoughby** zu **Perham** aus dem Saamen erhalten, welche vom Anfang

(*) Sie hat kleines tief ausgezacktes rundes Laub, und eine eyrunde, vorn zugeſpitzte Frucht, und wird, wenn ſie reif iſt, über und über roth. Hausvat. III. §. 214. a.

(**) Sie wird in Wieſen wild gefunden, und an einigen Orten Knickbeere genannt. Die Frucht bleibt ganz weiß, wenn ſie auch gleich mehr als jene, gemeiniglich in Hölzern in Schatten wachſende, der Sonne ausgeſetzt iſt, und in Gärten verpflanzt wird. Hausvat. *l. c.* b.

(†) **Eine grünlichte Farbe.** Ausg. von 1768.

Anfang der Erdbeerenzeit an, bis an den Froſt trägt, und einen viel höhern Geſchmack, als die gemeine Holz-Erdbeere hat, und daher allgemein zu werden verdienet (*).

II.

Die zweyte Art iſt die **Virginiſche Erdbeere**, Fragaria foliis oblongo-ovatis ſerratis, inferne incanis, calycibus longioribus, fructu ſubrotundo; Fragaria Virginiana. *Mill. n. 2.* Fragaria Virginiana fructu coccineo. *Hiſt. Ox. 2. 186.* **Engl.** The Virginian oder the Scarlet Strawberry. [**Fr.** Le Fraiſier du Canada ou de Virginie. *Ann. Champ.*] Und wenn dieſe auch ſonſt nichts vorzügliches hätte, ſo würde ſie ſich doch ſchon dadurch empfehlen, daß ſie am erſten reif wird. Sie ſchmeckt aber zugleich ſo vortreflich, daß ſie von Kennern den meiſten andern Sorten vorgezogen wird. Sie ſtammet aus Virginien her, wo ſie in den Wäldern wild wächſet; iſt aber von unſerer Holz-Erdbeere in Anſehung der Blätter, Blüten, und Frucht ſo unterſchieden, daß ſie außer allen Zweifel eine beſondere Art iſt (†).

Man hat von derſelben eine Spielart, welche vor einigen Jahren aus Nordamerica gebracht iſt. Die Blätter derſelben ſind zwar runder, und haben nicht ſo tiefe Adern; die Kerben am Rand ſind auch breiter und ſtumpfer; die Blumendecke hat viel längere, und haarige Blätter; ihre Früchte ſind auch viel größer.

(*) Zuſatz im Abridg. von 1771.

(†) Sie hat platte, weniger rauhe Blätter, deren grüne Farbe mehr ins blaulichte fällt, deren untere Fläche aber weißlicht iſt. Die Früchte ſind eyförmig, aber tief ausgegraben, ſo, daß das Fleiſch zwiſchen jedem Saamenkorn gleichſam hervorquillet. Ihre Farbe iſt ein angenehmes helles Ponceauroth; das Fleiſch iſt mehr wäßericht, als bey andern Erdbeeren. Hausvat. III. S. 214. g. Sie wird in einigen Gegenden **die frühe Erdbeere** genannt.

Sie ſcheinet alſo dem erſten Anblick nach eine unterſchiedene Art zu ſeyn. Weil ſie aber der Virginiſchen in andern Stücken ſehr nahe kömmt, ſo ſetze ich ſie zu dieſer lieber, als daß ich eine beſondere Art aus ihr machte. Man hat mir geſagt, ſie wachſe in Louiſiana wild.

Eine andere Spielart derſelben, (wo nicht gar eine beſondere Art,) iſt die erſt neuerlich in England bekannt gewordene **ſtets blühende** (*), oder **immerwährende**, oder **Alpen-Erdbeere** (**), oder **monathliche Erdbeere** (***), **Engl.** The Alpine Strawberry. [Fr. Fraiſes eternelles. *Ann. Champ.*] Die Pflanzen ſelbſt haben mit der Virginiſchen viel ähnliches; ihre Früchte aber laufen oben ſpitziger zu, und ſind überaus wohlſchmeckend. Sie trägt von der Zeit an, da die Erdbeeren gewöhnlich reif ſind, bis ſie der Froſt im Herbſt hindert, ferner zu tragen; wie ich denn oft noch im November reife Früchte von ihr gepflückt habe (†). Eine Eigenſchaft, welche ihr einen großen Werth gibt, und um welcher willen ſie in Holland den Namen **immerwährende Erdbeere** hat, **Engl.** The everlaſting Strawberry.

III.

Die dritte beſondere Art iſt **die gewöhnliche Gartenerdbeere** (††), oder der **Preſtling** (†††), Fragaria foliis ovato-lanceolatis rugoſis, fructu ovato;

(*) Hausvat. III. §. 214. c.
(**) Walters Gartenkunſt. S. 330.
(***) *Ram. III.* 131.
(†) Sie hat das beſondere, das ſie bis in den ſpäteſten Herbſt bis unter den Schnee ſtets blühet, und reife Früchte bekömmt; ſie trägt aber zur Zeit nur allemahl einzelne Früchte, und man kan niemals davon in ſolcher Menge, wie von den übrigen pflücken; daher es nicht rathſam iſt, viel davon zu pflanzen. Hausvat. III. §. 214. c.
(††) Hausvat. III §. 214. e.
(†††) Walters Gartenkunſt. S. 330.

to; Fragaria Muricata. *Mill. n. 3.* (*). Fragaria fructu parvi pruni magnitudine. *Bauh. pin. 327.* [FRAGARIA VESCA PRATENSIS. *Linn. l. c.*] Engl. The Hautboy Strawberry. Fr. Capitons. (†). Sie ſtammet aus America her; iſt aber in England ſchon ſehr lange gezogen, und von den übrigen Sorten in Anſehung ihrer Blätter, Blüten, und Früchte ſo unterſchieden, daß ſie ohne allen Zweifel eine beſondere Art iſt (**). Man hat von ihr eine veredelte Sorte, welche in England die Globe Hautboy Strawberry (††) genannt wird, und größer und faſt kugelrund; gewiß aber nur eine durch die Cultur veredelte Spielart von ihr iſt. Denn, wenn ſie nur ein oder zwey Jahr nicht gehörig gewartet wird, artet ſie in die gewöhnliche Garten-Erdbeere wieder aus. Sie trägt aber, wenn ſie einen ihr anſtändigen Boden hat, und recht gewartet wird, in Menge, große, und ſehr wohlſchmeckende Früchte, welche von einigen allen andern Erdbeeren vorgezogen werden.

(*) Fragaria Muricata, *Linn.* iſt nicht diejenige, welcher Miller alſo nennet, ſondern eine andere Species der Fragaria, und nach dem Linné keine Spielart der Fragaria veſca.

(†) *Caprons*, qui ſont appellés *Capitons* par Tournefort. *Ann. Champ. I.* 199.

(**) Sie treibt doppelt ſo lange Stiele, als die andern; hat größere, ründere, haarigte Blätter, welche tief gefalzt ſind; die Früchte erlangen, wenn die Pflanzen die Art haben, die Größe einer mittelmäßigen Pflaume. Die Größe iſt aber etwas unbeſtändiges. Denn, wenn die Pflanzen alt werden, oder mager ſtehen, ſind die Früchte nicht ſo groß, als die größten von den Holz-Erdbeeren. Am mehreſten unterſcheiden ſie ſich in der Farbe. Denn die Frucht bleibt an einer Seite etwas weiß, und an der andern wird ſie dunkelbraun roth, und zuletzt faſt ſchwärzlich. Die Frucht iſt, wie an den Holz-Erdbeeren, zugeſpitzt und eyförmig. Hausvat. III §. 214. e.

(††) Sie iſt oben glatt, und mehr zugerundet. Man hält ſie für die beſte. Hausvat. *l. c.*

IV.

Die vierte beſondere Art iſt die Rieſen-Erdbeere, Fragaria foliis ovatis carnoſis hirſutis, fructu maximo; Fragaria Chiloenſis. *Mill. n. 4.* Fragaria Chiloenſis, fructu maximo foliis carnoſis hirſutis. *Hort. Elth. 145. tab. 120. f. 146.* [FRAGARIA VESCA CHILOENSIS. *Linn. l. c.*] Engl. Strawberry of Chili, oder Chili Strawberry, in America Frutilla genannt. [Fr. Fraiſes du Chily. *Ann. Champ.*] Der franzöſiſche Ingenieur Fréſier (*), welcher von Ludwig XIV. nach America geſandt war, hat ſie von da nach Europa gebracht. Sie wurde zuerſt in den Königl. Garten zu Paris gepflanzt. Von da war ſie verſchiedenen Liebhabern in Holland mitgetheilet; und im Jahr 1727. gab mir Herr Georg Clifford zu Amſterdam, welcher in ſeinem vortreflichen Garten zu Hartecamp ſchon ganze Bete von derſelben hatte, einige Pflanzen davon, welche ich mit nach England brachte. Sie hat haarichte, eyrunde, und mehr fleiſchigte Blätter, als alle andere noch zur Zeit bekannte Erdbeeren; ihre Blätterſtiele ſind ſehr ſehr lang (†) und haaricht; ihre Ausläufer ſind ſehr ſtark, und haaricht, laufen ungewöhnlich lang aus, und treiben ziemlich weit weg neue Pflanzen; ihre Blütenſtengel ſind ſehr ſtark, und die Kelchblätter lang und haaricht; ihre Blüten ſind groß

(*) In der *Relation du Voyage de la Mer du Sud aux Côtes du Chily & du Pérou, fait pendant les années 1712. 1713. & 1714. par M. Fréſier, Ingenieur ordinaire du Roi. Paris* 1716. 4. findet ſich eine Abbildung einer ſolchen Erdbeere, welche 20 franzöſ. Linien lang, und 18 Linien dick iſt. Ihre gewöhnliche Größe iſt die Größe einer welſchen Nuß, zuweilen aber wird ſie, wie ein Hühnerey dick. Ihre Farbe iſt weißlich roth; ſie ſchmeckt aber nicht völlig ſo gut, als die Holzerdbeeren. Fréſier hat damit in Chily ganze Felder bepflanzt gefunden. *Ann. Champ. I.* 200.

(†) Sehr ſtark. Ausg. von 1768.

groß, und oftmals ungeſtalt; auch ihre Frucht iſt ſehr groß, von feſten Fleiſch, und ſehr wohlſchmeckend; gleichwie ſie auch in ſehr ſteifen Boden überaus voll trägt. Weil ſie aber, wo ſie bis jezt gezogen iſt, meiſtentheils ſchlecht getragen hat, ſo hat man ſie meiſtens wieder ausgehen laſſen (*).

§. 2.

Pflanzung und Wartung der Erdbeeren.

Die Erdbeeren wachſen und tragen überhaupt in einem etwas lichtbraunen leimichten Boden beſſer, als in einem leichten fetten Boden. Sie wollen zugleich einen feuchten Boden haben; und in einem ſehr trocknen Boden iſt ſelbſt das häufigſte Begießen in einem warmen und trocknen Sommer nicht hinreichend, zu machen, daß ſie reichlich anſetzen. Sie dürfen auch nicht zu viel Dünger unter ſich haben, weil ſie ſonſt theils zu viel Ausläufer treiben, theils zu frech wachſen, und alſo nicht ſo voll tragen.

Die beſte Zeit, ſie umzulegen, iſt der September oder ſpäteſtens der Anfang des October (†). Sie haben dann Zeit, ehe harte Froſtwitterung kömmt, und das Erdreich aus einander treibt, ſich erſt hinreichend einzuwurzeln; da ſie hingegen ſonſt bey erfolgenden Thauwetter oft über der Erde zu liegen kommten. Je früher ſie alſo vor dem Eintritt der gewöhnlichen Herbſt-Regenwitterung umgelegt werden, deſto beſſer können ſie ſich vor dem Winter einwurzeln; man kan alſo auch

(*) Sie iſt durch ihre außerordentliche Größe merkwürdig, da ſie einem kleinen Apfel gleich kömmt. Im *Avant-Coureur de* 1765. *p.* 562. wird gemeldet, *Duchesne* in Paris habe den Handgrif erfunden, ſie mehr tragbar zu machen, welcher vielleicht darin beſtehen mag, ſie in einen gar ſteinigten Grund zu pflanzen. Hausvat. III *l. c.*

(†) Der October. Ausg. von 1768.

deſto ſicherer ſeyn, daß die Pflanzung nicht fehlſchlägt; gleichwie dann auch die würklich gut eingewurzelten Pflanzen ſchon im folgenden Sommer etwas Früchte zu geben pflegen. — Einige legen ſie erſt im Frühjahr um. In dieſem Fall aber müſſen ſie bey trockner Witterung fleißig begoßen werden, weil ſie ſonſt nicht gut anſchlagen.

Der Boden, welcher mit Erdbeeren bepflanzt werden ſoll, muß von Quecken (*), und überhaupt von allem Unkraut aufs ſorgfältigſte gereiniget werden. Denn da ſie einige Jahr liegen bleiben, ſo würde ſich das in dem Boden zurückbleibende Unkraut binnen ſolcher Zeit ſo ſehr vermehren, daß es denſelben ganz einnähme, und ſie gänzlich überzöge. Auch muß der ihnen beſtimmte Boden gut rigolet, und vor der würklichen Verpflanzung gehörig geebnet werden (†).

Zu den **Holz-Erdbeeren** theilet man gewöhnlich 4 Fuß breite Beete ab, zwiſchen welchen allezeit, damit man ſie deſto bequemer pflücken, die Beete auch deſto beſſer vom Unkraut reinigen, bearbeiten, und begießen könne, 2 bis 2½ Fuß breite Wege gelaſſen werden. Auf jedem ſolchem Beet theilet man nach der Gartenſchnur 4 Reihen ab, jede 1 Fuß weit von einander, und die beyden äuſſerſten ½ Fuß weit vom Wege. In dieſen Reihen pflanzt man die Pflanzen, jede etwa 1 Fuß weit von der andern, ins Creuz; drückt ſie feſt an; und wenn nicht bald ein Regen erfolgen ſollte, begießet man ſie gehörig, damit ſich die Erde an ihre Wurzeln gut anſchließen möge.

Diejenigen

(*) Triticum repens. *Linn. Sp. Pl.* 128. Gramen caninum arvenſe ſ. Gramen dioſcoridis. *Bauh. pin.* 1. **Engl.** Couch, or Couch-graſſ, or Quick-graſſ. Gramen caninum. *Mill. n.* 1. Hundsgras, Quecken, Graswurz. *Elsh.*

(†) Um dis zu verſtehen, leſe man **Gärtn. Calend.** Januar. §. 1.

Diejenigen Erdbeerſorten, welche mehr Raum einnehmen, müſſen verhältnißmäßig weiter aus einander geſetzt werden. Von den **Virginiſchen** alſo, und den gewöhnlichen **Gartenerdbeeren** müſſen auf ein ſolches Beet nur 3 Reihen, jede Reihe folglich 15 Zoll von einander gepflanzt, und die Pflanzen in den Reihen ſelbſt eben ſo weit aus einander geſetzt; von den **Rieſenerdbeeren** aber, weil ſolche ſich ſehr ausbreiten, und wenn ſie dazu nicht Raum genug haben, nicht ſonderlich voll tragen, auf ein ſolches Beet nur 2 Reihen, und die Pflanzen in dieſen 2 Fuß weit von einander geſetzt werden.

Der gute Erfolg beruhet bey allen Sorten der Erdbeeren hauptſächlich auf der rechten Wahl der Pflanzen. Wenn man dazu alle und jede Pflanzen ohne Unterſchied nimmt, ſo pflegt nachher ein großer Theil von ihnen unfruchtbar zu ſeyn, oder, wie man zu ſagen pflegt, **taube Blüten** zu haben (†), d. i. ſie blühen zwar ſehr voll, ſetzen aber nicht an. Wenn man ſolche Blüten unterſucht, ſo findet man, daß es ihnen an den weiblichen Geſchlechtstheilen fehlet, und daß ſie zwar meiſtens Staubfäden im Ueberfluß, aber gar keine oder doch nur wenig Griffel haben; daher denn einige von ihnen wohl eine Art von unvollkommener Frucht bekommen, welche auch zu Zeiten reif zu werden pflegt. Eine ſolche Unfruchtbarkeit findet man nicht bey den Erdbeeren allein, ſondern überhaupt bey allen Pflanzen, welche durch kriechende Wurzeln, oder durch Wurzelſchlagende Stengel vermehret werden können; je mehr ſie durch ſolche fortgepflanzt werden, deſto eher werden ſie unfruchtbar; und dis erſtreckt ſich gewiſſermaßen durch das ganze Pflanzenreich. Denn Bäume und Stauden, wenn ſie aus abgeſchnittenen Zweigen gezogen werden, ſind meiſtens ſchon in der zweyten Generation, (d. i. wenn ſie aus Zweigen ſolcher Bäume oder Stauden gezogen

(†) Nach der Engl. Gärtnerſprache *blind*, blinde Blüten.

gezogen ſind, welche ſelbſt aus Zweigen gezogen ſind,) unfruchtbar (*). Ich habe dergleichen bey vielen Pflanzen bemerkt; wie denn ſolche Früchte, welche lange nach einander durch Pfropfen oder Oculiren fortgepflanzt ſind, oft keine Kerne haben. — Ich kehre wieder zu den Erdbeeren zurück.

Die Erdbeerpflanzen müſſen nie von alten vernachläßigten Beeten, auf welchen man die Ranken ungeſtöhrt und in Menge hat auslaufen laſſen, auch nicht von ſolchen Pflanzen, welche nicht ſonderlich tragen, genommen werden. Die beſten Pflanzen ſind die dicht an dem alten Stock ſitzenden Nebenſchoſſen; dieſe ſind den Pflanzen, welche von dem alten Stock weiter ab, aus den Ranken gewachſen ſind, allezeit vorzuziehen. Zu den Holz-Erdbeeren läßt man aber lieber neue Pflanzen aus dem Wald holen, (nur, daß man ſie von tragbaren Stöcken nehme,) weil dieſe nicht ſo leicht auslaufen, als wenn ſie von ſolchen genommen werden, welche im Garten ſchon lange gezogen ſind. Wer alſo mit der Erziehung der Erdbeeren recht genau verfahren will, muß bey der Auswahl der Pflanzen ſehr ſorgfältig ſeyn.

Wenn die gepflanzten Erdbeeren angeſchlagen ſind, ſo iſt die nächſte Wartung, welche ſie erfordern, dieſe, daß man, wenn der Winter heftig werden ſollte, das Beet um die Pflanzen herum, damit der Froſt nicht eindringen könne, mit etwas alter Gerberlohe belege. Bey der Rieſenerdbeere, welche in einem harten Winter, wenn ſie gar nicht bedeckt iſt, ſehr leicht erfrieret, iſt dieſes unumgänglich nothwendig. In Ermanglung der Gerberlohe kan man dazu Sägeſpäne oder Steinkohlenaſche nehmen. Wenn man aber auch dergleichen nicht hat, kan man die Beete, damit der Froſt

(*) Eine ähnliche Bemerkung in Anſehung der durch Ableger fortgepflanzten Nelken, S. Büch. Gart. Br. Th. 2. p. 243.

Froſt nicht zu tief eindringe, und die Erdbeeren gegen den Froſt geſchützt ſeyn mögen, mit Baumlaub, oder mit Zweigen von immergrünen Bäumen zudecken.

Im folgenden Sommer müſſen die Pflanzen beſtändig vom Unkraut rein gehalten, und alle Ausläufer, ſo bald ſie hervorkommen, abgenommen werden. Die Pflanzen pflegen alsdenn ſchon im folgenden Herbſt ziemlich ſtark zu ſeyn, und dann in dem darauf folgenden zweyten Sommer durchgehends ſehr voll zu tragen; gleich wie ſie im Gegentheil, wenn man ihnen die Ausläufer im Sommer läſſet, und ſolche erſt im Herbſt abnimmt, nicht halb ſo ſtark zu ſeyn, im folgenden Sommer alſo auch lange nicht ſo voll, ſondern nur ſehr ſchlecht zu tragen, auch nicht ſo große und ſchöne, ſondern kleine Früchte zu haben pflegen.

§. 3.

Nähere Vorſchriften zur Wartung der Erdbeeren.

So allgemein die Erdbeeren ſind, ſo wenig Leute gibt es doch, welche ſie gehörig zu warten wiſſen. Ich will alſo zu ihrer Wartung eine noch nähere Anweiſung geben, von welcher ich verſichern kan, daß der Erfolg, wenn ſie genau beobachtet wird, derſelben vollkommen entſprechen wird.

Weil eigentlich nur die Erdbeerſtöcke ſelbſt Früchte tragen, die Nebenpflanzen (*) aber nicht eher tragbar werden, bis ſie ein volles Jahr alt ſind: ſo erhellet daraus, wie nöthig es ſey, dieſe um die Stöcke wegzunehmen. Wenn man ſie ihnen läſſet, ſo entziehen ſie ihnen nach dem Verhältniß ihrer Menge die Nahrung. Denn

(*) *Suckers* ſind nicht die Schößlinge ſelbſt, welche der Stock rings umher austreibt, und welche Frucht tragen, ſondern diejenigen Nebenpflanzen, welche aus den Knoten der Ausläufer oder Ranken treiben, und Wurzel ſchlagen.

Denn eine jede ſolche Nebenpflanze treibt viel Wurzeln, welche durch einander wachſen, und ſich ſo zuſammen verwickeln, daß den tragbaren Stöcken dadurch ihre Nahrung entzogen wird, und dieſe dadurch ſehr geſchwächet werden. Ueberdem ſchwächen ſich dieſe Nebenpflanzen eine die andere, und dis iſt eine Urſache, warum ſie unfruchtbar werden. — Ich weiß zwar Beyſpiele, daß Erdbeerbeete, welche von ſolchen Nebenpflanzen ſtets rein gehalten ſind, 4 bis 5 Jahr (*), ohne unterdeſſen umgelegt zu ſeyn, vollkommen tragbar geblieben ſind. Inzwiſchen iſt es doch beſſer, öfter nach einander neue Beete anzulegen, und die alten Beete jedesmahl nach 3 Jahren (†) wieder umzulegen, weil der Boden binnen dieſer Zeit von den vegetabiliſchen Salzen, deren ſie zu ihrer Nahrung bedürfen, erſchöpft zu ſeyn pflegt. Denn man hat allgemein bemerkt, daß die Erdbeeren in einem friſchen Boden allezeit am reichlichſten tragen.

Hiernächſt müſſen ihnen im Herbſt alle etwa vorhandene Ausläufer und verdorbene Blätter genommen, und die Beete vom Unkraut gereinigt; dann die zwiſchenwege um: und das Unkraut von den Beeten in dieſelben untergegraben; auch über das Beet zwiſchen die Pflanzen etwas Erde gebracht werden, welches ſie ungemein zu ſtärken, und zu einer guten Tracht aufs folgende Jahr tüchtig zu machen pflegt. Wenn überdem noch etwas alte Lohe über das Beet zwiſchen die Pflanzen gelegt wird, pflegt ihnen ſolches ſehr vortheilhaft zu ſeyn.

Im Frühjahr, wenn kein ſtarker Froſt mehr zu befürchten iſt, muß der Boden zwiſchen den Erdbeeren mit einem Karſt (††) aufgelockert, und die Erdſchollen gut

(*) Drey Jahr, nach dem Abridg. von 1771.

(†) Nach zwey Jahren. Eben daſelbſt.

(††) A narrow three-pronged fork, ein Karſt mit drey Zacken. S. Küch. Gart. Briefe Th. 1. Anhang, und Th. 3. Fig. 5.

gut zerbrochen werden. Die im Herbſt übergelegte Lohe kömmt bey dieſer Gelegenheit unter die Erde, und gibt dann für die Erdbeeren, zumahl in einem ſteifen Boden, eine vortrefliche Beßerung ab.

Wenn nachher am Ende des Merz, oder im Anfang des April die Oberfläche des Beets mit Moos belegt wird, ſo bleibt der Boden feucht, und kan von ſohren Winden nicht ausgetrocknet werden; die Erdbeeren tragen dann ſehr reichlich; der Moos hält ihre Früchte rein, und verhindert, daß ſie, wenn noch nachher, da ſie voll ausgewachſen ſind, ſtarke Regengüße erfolgen, nicht mit Erde beſprützt werden; wie ſonſt, wenn das Beet nicht mit Moos belegt iſt, oft geſchiehet, da denn die Erdbeeren, ehe ſie gegeſſen werden können, zuvor gewaſchen werden müſſen, und dadurch ihr Wohlgeſchmack ungemein verringert wird. Wenn man alſo jene Anweiſung befolget, kan man die Erdbeeren in Vollkommenheit haben.

Die **Rieſen Erdbeere** trägt nach den bisherigen Erfahrungen am beſten in einer ſteifen Ziegelerde, welche ſich auf Thon ziehet. In einem ſolchen Boden habe ich ſie nicht nur ziemlich gut tragen geſehen, ſondern ſie auch ſehr wohlſchmeckend gefunden; wie ſie denn auch in demſelben, (wie ich aus zween bis drey (*) unter meiner Aufſicht angeſtelleten Verſuchen weiß, und nicht blos theoretiſch ſage,) wenn den Stöcken alle Ausläufer, vom Anfang an, gleich genommen werden, eben ſo reichlich, als die gewöhnliche Garten Erdbeere trägt (†).

§. 4.

(*) Ein oder zwey. Ausg. von 1768.

(†) Ich zweifle nicht, daß ſie - - - tragen werde. Ausg. von 1768. weil es in dieſem Jahr noch nicht zur Gewißheit gebracht war.

§. 4.

Erdbeeren zu treiben.

Es gibt viele, welche von Erdbeeren ſo große Freunde ſind, daß ſie keine Koſten ſparen, um ſolche ſowohl ſchon früh im Jahr, als auch noch ſo ſpät, als möglich iſt, zu haben. Mein Buch würde alſo unvollſtändig ſeyn, wenn ich nicht eine Anweiſung, wie beydes zu bewerkſtelligen iſt, hinzufügen wollte. Ich will ſolche ſo geben, wie ſie von einigen meiner Bekannten, welchen es damit ſehr gut gelinget, beobachtet wird, und zuerſt zeigen, auf welche Art und Weiſe man zeitig im Frühjahr reife Erdbeeren haben könne.

Wo Treibmauern in einem Küchengarten ſind, iſt es gewöhnlich, die Rabatten an denſelben heraus mit Erdbeeren zu bepflanzen, und das zum Treiben der Fruchtbäume zu machende Feuer zugleich mit zum Treiben der Erdbeeren zu nutzen. In dieſem Fall aber muß man dazu jährlich neue Erdbeeren nehmen; die abgetragenen Pflanzen nach der Tracht gleich wieder wegnehmen; die Erde aus den Rabatten wenigſtens 2 Fuß tief ausgraben, und friſche Erde hineinbringen, welches für die Fruchtbäume zugleich ſehr vortheilhaft iſt; und um jährlich neue Pflanzen hineinſetzen zu können, beſtändig eine hinreichende Anzahl von tragbaren Pflanzen in Vorrath haben. Zum Treiben der Erdbeeren auf Miſtbeeten und in Glashäuſern iſt ein ſolcher Pflanzenvorrath gleichfals nöthig. Ich muß alſo zuvörderſt zeigen, wie die zum Treiben zu gebrauchenden Erdbeeren zu dieſem Zweck gezogen und zubereitet werden müſſen.

§. 5.

Erdbeerpflanzen zum Treiben zuzubereiten.

Die Virginiſche Erdbeere (*) ſchickt ſich zum Treiben am allerbeſten; denn die gewöhnliche Gartenerdbeere treibt zum Treiben zu ſtark ins Kraut, [und die Holzerdbeere iſt von einer zu ſpäten Art (†)]. Man muß zum Treiben keine andere Pflanzen, als von den allerreichlichſt tragenden Stöcken nehmen, und zwar nur ſolche, welche unmittelbar am alten Stock ſitzen. Dieſe müſſen im Herbſt abgenommen; jede beſonders in einen kleinen mit leimichter Erde gefülleten Topf gepflanzt, und ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, im Schatten gehalten; nachher in eine freye Lage geſetzt, und daſelbſt bis an die Mitte oder das Ende des November gelaſſen; dann aber, damit der Froſt nicht von der Seite eindringen könne, bis an den Rand in die Erde gegraben werden; und zwar an eine gegen Oſten, oder Nordoſt liegende Mauer, Planke oder Rohrwand, welches, weil ſie in einer ſolchen Lage nicht zu bald vorwärts kommen, beſſer iſt, als wenn ſie in einer wärmern Lage eingeſenkt ſtehen. Den Winter über bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als daß nur dafür geſorgt wird, daß die Pflanzen, welche vom Froſt aus der Erde gehoben ſeyn ſollten, bey Zeiten wieder feſt gedrückt werden. — Im folgenden Frühjahr pflegen ſie die Töpfe am Ende des April mit ihren Wurzeln angefüllet zu haben. Dann müſſen ſie aus denſelben ausgekippet; an den Wurzeln beſchnitten; in 1 Pens-Töpfe (**) abermahl in leimichte Erde gepflanzt; dann in eine ſchattige Lage

(*) Nach der Ausg. von 1768. auch die ſtetsblühende und die Holz-Erdbeere.

(†) Zuſatz im Abridg. von 1771.

(**) Ein *Penny* Engl. iſt 8½ bis 9 Pfenning gegen Gold. S. Ananas §. 6.

Lage in die Erde geſenket; den ganzen Sommer über ſo ſtehen gelaſſen; vom Unkraut ſorgfältig rein gehalten; alle Ausläufer, ſobald deren hervorkommen, abgenommen; gleichwie auch alle etwa hervorkommende Blüten gleich ausgekniffen werden. Denn wenn man ſie tragen ließe, würden ſie ſehr geſchwächet werden. Und überhaupt muß man die äußerſte Sorgfalt anwenden, ſie recht ſtark zu ziehen, damit ſie nachher recht reichlich tragen können, weil es ſich ſonſt der Mühe, ſie zu treiben, nicht verlohnen würde (*). Im folgenden October, und zwar um die Mitte deſſelben, allenfalls auch, wenn die Herbſtwitterung kalt ſeyn ſollte, noch etwas früher, müſſen die Töpfe, wenn ſie in einem Glashaus, oder in einem Miſtbeet getrieben werden ſollen, in eine wärmere Lage geſetzt, und dadurch zum Treiben vorbereitet werden; weil ſie aus der kalten Lage, in welcher ſie bis dahin geſtanden haben, nicht ſogleich unmittelbar in das Glashaus, oder in das Miſtbeet gebracht werden dürfen, ſondern dazu erſt nach und nach zubereitet werden müſſen. Wenn ſie aber auf Rabatten vor einer Treibmauer getrieben werden ſollen, müſſen ſie dann gleich aus den Töpfen gekippet, und zum Treiben eingepflanzt werden.

§. 6.

(*) Im *Abridg.* von 1771. wird zur Erziehung der Erdbeerpflanzen zum Treiben folgende kürzere Anweiſung gegeben: Die Pflanzen müſſen im Frühjahr von den alten Stöcken abgenommen, jede in einen beſondern Topf in leimichte Erde gepflanzt, und bis ſie angeſchlagen, in Schatten gehalten werden. Dann müſſen ſie in eine ſchattige Lage geſtellet, und daſelbſt bis in die Mitte des November gelaſſen, alsdenn aber vor einer gegen Oſten gelegenen Mauer, Planke, oder Rohrwand bis an den Rand eingeſenkt werden, diejenigen aber, welche auf Rabatten an Treibmauern getrieben werden ſollen, müſſen alsdenn ſchon aus den Töpfen ausgekippet, und auf dieſelben gepflanzt werden.

§. 6.

Erdbeeren an Frucht-Treibmauern zu treiben (*).

Wenn die nach der jezt gegebenen Vorſchrift zubereiteten Erdbeeren an Treibmauern (†) getrieben werden ſollen, müſſen ſie, damit ſie Zeit haben, ſich vorher, ehe das Feuer zum Treiben angemacht wird, erſt noch recht einzuwurzeln, ſchon um die Mitte des October, in einem kalten Herbſt auch noch wohl etwas zeitiger, aus den Töpfen ausgekippet, und auf die Treibrabatten gepflanzt werden. Weil ſie daſelbſt aber nicht länger ſtehen bleiben ſollen, als bis ihre Tracht zu Ende gegangen iſt, ſo gebrauchen ſie nicht viel Raum, und können alſo ganz dicht zuſammen gepflanzt werden; maaßen ſie ſowohl aus der Tiefe, als auch aus der Erde, mit welcher der Zwiſchenraum zwiſchen den ſich um ihre Wurzeln befindenden Erdballen ausgefüllet iſt, genugſam Nahrung ziehen können. Weil überdem das Treiben der Erdbeeren eine ſehr koſtbare Sache iſt, ſo muß man ihrer auf wenigen Raum ſo viel zu treiben ſuchen, als es nur irgend möglich iſt.

Wenn das Heitzen der Treibmauern etwa um Weyhnachten angefangen wird, pflegen die Erdbeeren ſchon am Ende des Merz, in einem ſehr kalten Frühjahr aber erſt um die Mitte des April reif zu werden.

Die Wartung, welche ſie während dieſer Zeit erfordern, beſtehet darin, daß man ſie, wenn ſie zu blühen anfangen, fleißig begieße, weil die Blüten ſonſt abfallen

(*) Man pflegt die Erdbeeren wohl förmlich auf die Rabatten an die Treibmauern zu pflanzen. In dieſem Fall aber muß man dafür ſorgen, daß ſie die Rabatten nicht überziehen, weil ſie ſonſt aus den Rabatten die beſten Nahrungsſäfte ausſaugen, und alſo den Fruchtbäumen nachtheilig werden. Beſſer aber iſt es doch, die Pflanzen dazu entweder in Töpfen, oder einzeln ſtehend in leimichter Erde, ein Jahr vorher zu ziehen. Artikel *Wall.*

(†) S. Einleit. §. 7.

abfallen, und nicht anſetzen, und daß man ihnen bey gelinder Witterung täglich friſche Luft gebe. Da dieſes inzwiſchen um der an dieſen Treibmauern ſtehenden Fruchtbäume willen ohnedem geſchehen muß, ſo haben ſie mit dieſen die Wartung in dieſem Stück gemein.

Wenn ihre Tracht nachher zu Ende gegangen iſt, dürfen ſie nicht länger ſtehen bleiben, ſondern müſſen ſofort ausgeriſſen werden, damit ſie den Fruchtbäumen nicht noch unnöthiger Weiſe die Nahrung entziehen.

§. 7.

Erdbeeren in Ananas-Glashäuſern auf Staffeleyen zu treiben.

Wenn Erdbeeren in einem Ananas-Glashaus getrieben werden ſollen, und es der Raum nicht verſtattet, die Töpfe in demſelben in ein Lohbeet zu ſenken, ſo müſſen ſie ſchon im September, (damit ſie ſich vor dem December, da ſie ins Glashaus geſetzt werden müſſen, erſt noch genugſam einwurzeln können,) in größere Töpfe gekippet werden. Wenn man dann Gelegenheit hat, ſie im Anfang des November in einen mit Fenſtern bedeckten Miſtbeetkaſten zu ſtellen, wo ſie vor Froſt ſicher ſind, ſo laſſen ſie ſich nachher deſto beſſer treiben. Einige, welche ſie gern recht früh haben wollen, machen ſogar, damit ſie nachher deſto eher zur Blüte kommen, ein förmliches Miſtbeet, in welches ſie ſie, mit Fenſtern bedeckt, am Ende des October ſtellen, und aus welchem ſie ſie nachher ins Glashaus bringen.

In dem Glashaus müſſen ſie, damit ſie ſo viel Sonne genießen, als nur möglich iſt (*), ſo nahe, als es thulich iſt, an die Fenſter geſtellet werden. Wenn ſie in demſelben zu weit rückwärts ſtehen, werden ſie ſchwach, und ihre Blüten fallen ab, ohne anzuſetzen. Weil aber die Erde in den Töpfen, wenn ſie nicht

(*) Die volle Sonne und Luft. Ausgabe von 1768.

nicht in Lohe haben geſezt werden können, ſondern entweder auf dem Boden oder auf Brettern ſtehen, ſehr trocken zu werden pflegt, ſo müſſen ſie fleißig, jedoch mit Ueberlegung, und nicht zu ſtark auf einmal begoſſen werden. Denn dieſes würde ihnen eben ſo nachtheilig ſeyn, als zu viel Trockniß. Sie pflegen dann bey gehöriger Wartung am Ende des Februarius, und folglich ſo früh, als man es irgend verlangen mag, reife Früchte zu haben. Wenn die Tracht nachher zu Ende gegangen iſt, müſſen ſie, weil ſie dann zu weiter nichts nuͤz ſind, und das Glashaus alſo nur unnöthiger Weiſe beengen würden, ſofort aus demſelben weggeſchaffet werden.

§. 8.

Erdbeeren auf Miſtbeeten zu treiben.

Man kan die Erdbeeren in Ermanglung eins Glashauſes, oder einer Treibmauer, auch auf Miſtbeeten treiben. Sie kommen auf denſelben zwar nicht ſo ganz früh zur Tracht, als auf jene Art. Inzwiſchen habe ich doch ſchon oft im April die Menge reifer Erdbeeren auf Miſtbeeten geſehen. Sie können auf denſelben auf folgende Art mit geringen Koſten getrieben werden:

Die Erdbeerpflanzen müſſen dazu auf die zuvor angezeigte Art gezogen, und im Anfang des October in eine warme Lage geſtellet werden. Dann wird um Weyhnachten auf eben die Art, wie zu frühen Gurken, ein Miſtbeet, nur nicht völlig ſo ſtark von Miſt, gemacht. So bald die ſtärkſte Hitze des Miſtes verraucht iſt, wird über denſelben, um ihn in Wärme zu erhalten, etwas recht kurzer Miſt gelegt, wozu Kuhmiſt am beſten iſt. Auf dieſen werden die Töpfe, ſo nahe an einander, als es nur möglich iſt, geſezt (*), und

(*) Dann werden die Pflanzen aus den Töpfen ausgekippet, und ſo nahe als möglich, aufs Miſtbeet zuſammengeſezt.

der Zwiſchenraum zwiſchen ihnen mit Erde ausgefüllet. Nachher muß täglich friſche Luft hineingelaſſen werden. Wenn die Hitze des Beets etwa zu ſtark werden ſollte, müſſen die Töpfe (*) etwas in die Höhe gezogen werden, damit die Wurzeln der Pflanzen nicht verbrennen; wenn ſie aber zu ſehr abnehmen ſollte, muß rings um das Beet eine Nachheitze von erwärmten Miſt gelegt werden. Die Erdbeeren pflegen nachher in der Mitte oder am Ende des Februarius (†), oder im Anfang des Merz zu blühen. Um die Zeit aber pflegt die Wärme des Beets zu Ende zu gehen. Dann muß alſo ein anderes Miſtbeet für ſie gemacht werden, welches jedoch nicht ſo ſtark vom Miſt ſeyn darf, als das vorige; und in welchem der Pferdemiſt, damit die Wurzeln der Pflanzen nicht verbrennen, mit etwa 2 Zoll dick Kuhmiſt eben und flach überlegt, und wieder über dieſen 2 Zoll dick leimichte Erde gelegt wird. Wenn dieſe, um erſt warm zu werden, zween Tage gelegen hat, werden die Töpfe aus dem vorigen Miſtbeet ausgehoben, die Pflanzen aus ihnen ſo behutſam, daß alle Erde an ihren Wurzeln bleibe, aus den Töpfen ausgekippet; dann mit voller Erde eine dicht an die andere auf dieſes neue Miſtbeet geſetzt, und der Zwiſchenraum zwiſchen ihnen mit leimichter Erde ausgefüllet. Sie treiben ihre Wurzeln dann bald in dieſe friſche Erde, und dadurch pflegt ihre Blüte ſehr geſtärkt zu werden, und reichlich Früchte anzuſetzen. Wenn dann nur zu rechter Zeit friſche Luft hineingelaſſen wird, und ſie gehörig begoſſen werden, ſo pflegt man im April, und folglich

geſetzt. Ausg. von 1768. welches aber ein Schreibfehler des Verfaſſers iſt.

(*) Die Pflanzen. Eben daſelbſt, welches gleichfalls ein Schreibfehler iſt.

(†) Am Ende des Februarius. Ausgabe von 1768.

lich volle zween Monath früher, als gewöhnlich, reife Erdbeeren in Menge zu haben (†).

§. 9.

Späte Erdbeeren zu haben.

Um noch ſpät im Jahr reife Erdbeeren zu haben, muß man zuförderſt Erdbeeren in die kälteſte Gegend des Gartens, wo ſie ſo ſchattig, als nur möglich iſt, ſtehen, in einen ſteifen und kalten Boden pflanzen, wo ſie ohnedem beynahe einen Monath ſpäter, als in einer warmen Lage, zur Tracht kommen. Hiernächſt muß man ihnen die Blütenſtengel, ſobald ſie hervortreiben, ausſchneiden, und ſie bey nachheriger trockner Witterung reichlich begießen, damit ſie aufs neue in die

 Blüte

(†) Unter dem Artikel *Wall* wird folgende Vorſchrift gegeben: Die Pflanzen müſſen in Töpfen, oder beſondern Beeten, nach der gegebenen Vorſchrift, ein Jahr oder länger vorher gezogen ſeyn. Dann muß im Anfang des Februarius ein mäßiges Miſtbeet gemacht werden; ſo lang, als es die Anzahl der zu treibenden Pflanzen erfordert, und ſo breit, als es der Breite der überzulegenden Fenſter gemäß iſt. Dieſes Miſtbeet muß mit friſcher leimichter Erde, etwa acht Zoll dick, belegt, und in dieſelbe die Erdbeeren mit voller Erde, ſo dicht, als möglich, an einander gepflanzt werden. Die eingeſetzten Pflanzen müſſen ſogleich, damit ſich die Erde um ſie ſetze, gelind begoſſen, und dieſes, ſo oft die Erde trocken wird, wiederholet werden, weil ſie ſonſt nicht anſetzen. So lange die Nächte noch kalt ſind, müſſen die Fenſter während der Nacht mit Matten bedeckt werden, um die Wärme des Beets zu erhalten; bey Tage aber, wenn ſchönes Wetter iſt, müſſen ſie gelichtet, und friſche Luft hereingelaſſen werden, weil die Erdbeeren ſonſt zu frech wachſen, und dann, beſonders, wenn ſie ſolches während der Blüte thun, nicht gut anſetzen. Wenn eine Nachheitze nöthig iſt, muß das Beet auch nicht zu heiß gemacht werden, weil ihre Wurzeln ſonſt verbrennen, und ſie dann nicht zur Tracht kommen können. Sie pflegen dann vom Ende des April oder vom Anfang des May an, reichlich zu tragen, und ſo lange hinzutragen, bis man aus dem freyen Garten reife Erdbeeren haben kan.

Blüte treiben. Sie pflegen dann, wenn ſie nachher auch noch gehörig begoſſen werden, noch ſehr ſpät reife Früchte zu geben; nur ſind dieſe dann nicht ſo wohlſchmeckend, als ſie es zu der gewöhnlichen Zeit ſind.

Seit dem aber die neuen **ſtets blühenden Erdbeeren** in England bekannt geworden ſind, pflegt man von jener Methode, noch ſpät reife Erdbeeren zu haben, keinen Gebrauch mehr zu machen. Denn dieſe haben von ſelbſt den größten Theil des Sommers bis in den ſpäten Herbſt (*) ſehr wohlſchmeckende reife Früchte, und beſonders, wenn ſie ſorgfältig von Ausläufern rein gehalten, und bey trockner Witterung fleißig begoſſen werden, weil ſonſt die Blüten, ohne anzuſetzen, abfallen.

§. 10.

Erziehung der Erdbeeren aus Saamen.

Es gibt einige, welche ſich das Vergnügen machen, Erdbeeren aus Saamen zu ziehen, und dadurch einige Sorten derſelben ungemein veredelt haben. Wenn ſolcher Verſuche mehrere angeſtellet, und dazu allezeit die ſchönſten Früchte ausgewählet würden, ſo könnten die Erdbeeren gewiß noch mehr veredelt werden. Der Saamen muß in dieſem Fall gleich dann, wenn man die Erdbeeren, von welchen er iſt, verſpeiſet, geſäet werden. Am beſten ſäet man ihn in Töpfe, und ſtellet dieſe in Schatten.

§. 11.

Im Jahr 1724. regnete es vom Februarius bis in die Mitte des Julius faſt gar nicht. Die Folge davon war, daß die meiſten Erdbeeren und Himbeeren in den Gärten um London verſengeten, und zu keiner Vollkommenheit kamen. Als aber nachher im Julius viel Regen fiel, erholeten ſie ſich wieder, und trieben eine Menge neue Blüten, und ſetzten Früchte an. Dieſe wurden auch im September reif, und die Märkte in London waren alſo damals noch ſpät voll reifer Erdbeeren und Himbeeren.

Erdcaſtanie.

(*) Den ganzen Sommer. Ausgabe von 1768.

Erdcaſtanie.

Bunium bulbo globoſo. *Sauv. monſp. 256.* BUNIUM BULBOCASTANUM. *Linn. Sp. Pl. 349.* & *Mill. n. 1.* Bulbocaſtanum majus folio Apii. *Bauh pin. 162.* Engl. Pig Nut, oder Earth Nut with a globular root. Holl. Erdknoten. Fr. in Savoyen Faverottes. Seucaſtanien.

§. 1.
Beſchreibung.

Die Erdcaſtanie wächſet in England an viel Orten auf feuchten Viehweiden, und in Wäldern wild. Sie hat eine knollichte, feſte, tief in der Erde liegende Wurzel, welche ſowohl nach unten, als nach der Seite zu, Faſern treibt; ihre Blätter ſind fein eingeſchnitten, und liegen dicht über der Erde; ihr Blütenſtengel wird 1½ Fuß hoch, iſt rund, gefurcht, und feſt, und unten ohne Blätter; höher herauf aber, wo er Seitenzweige treibt, ſitzt unter jedem Zweig ein Blatt, welches noch feiner eingeſchnitten iſt, als die untern Blätter. Die Blüten öfnen ſich im May, ſind weiß, und eben ſo von Geſtalt, als an andern doldentragenden Pflanzen; die Saamenkörner ſind klein, länglicht, und wenn ſie reif ſind, gefurcht, und werden im Julius reif, worauf denn die ganze Pflanze ſofort über der Erde unſichtbar wird.

Die armen Leute pflegen ihre Knollen, welche mit den Caſtanien im Geſchmack viel ähnliches haben, aufzugraben, und roh zu eſſen. Gekocht ſind ſie auch ſehr angenehm und wohlſchmeckend, und ſollen ſehr nahrhaft ſeyn. — Die Schweine gehen ihnen ſehr nach, und wenn ſie auf Stellen kommen, wo ſie wachſen, wühlen ſie nach ihnen, und werden davon ſehr bald fett.

§. 2.
Wartung.

Die Erdcaſtanie wächſet am liebſten unter dem Gras, und kan alſo in einem Garten nicht lange gut im Wachsthum erhalten werden.

Erdnuß.

Lathyrus pedunculis multifloris, cirrhis diphyllis, foliolis ovalibus, internodiis nudis. *Hort. cliff. 367.* LATHYRUS TUBEROSUS. *Linn. Sp. Pl. 1093.* & *Mill. n. 10.* Lathyrus arvenſis repens tuberoſus. *Bauh. pin. 344.* **Engl.** Creeping Field Chichling Vetch with a tuberous root. **Schwed.** Jordmöſſ. **Dän.** Jörd-Nödder, Heede-Nödder. **Holl.** Eerdtnoten, oder Erdekeelen. *Tab.* Aerd Muyzen. **Hausvat.** Erkelnuß; Erdfeige; Saûbrod; Erdmandel. *Tab.* Knollichte Platterbſen, Erdeicheln. *Elsh.* Erdmäuſe. **Hausvat.**

§. 1.

Beſchreibung.

Die Erdnuß wächſet in den ſüdlichen Provinzen von Frankreich, und in Italien auf dem Acker unter den Kornfrüchten wild; wird aber in Holland um ihrer Knollen willen, welche zu Markt gebracht, und häufig gegeſſen werden, in den Gärten gezogen. Sie hat unregelmäßige, knolligte, mit einer braunen Haut überzogene Wurzeln, von der Größe der Erdcaſtanien, und treibt verſchiedene an der Erde liegende ſchwache Stengel, welche mit Blättern beſetzt ſind, die aus zween eyrunden Lappen beſtehen, und in der Spitze Gäblein haben. Die Blütenſtiele ſind nur ſchwach, und etwa 3 Zoll lang; auf jedem derſelben ſtehen zwo dunkelrothe Blüten, welche jedoch nur ſelten Schoten anſetzen, wogegen ſich aber die Knollen in der Erde um ſo viel ſtärker vermehren.

§. 2.

Wartung.

Sie pflegt in jedem Boden fortzukommen, wächſet aber am liebſten in einem leichten Boden (*).

Fench.

(*) Weil, wenn man ſie zur Speiſe aufnimmt, immer einige kleine Knollen in der Erde zurückbleiben, ſo iſt ſie nicht gut wieder zu vertilgen. Und wenn man ſie auch ſo fort, als ſie hervorwächſet, ausreiſſet, findet ſie ſich doch noch im fünften oder ſechſten Jahr wieder ein.

Fench (*).

1. **Teutſcher Fench.** Panicum ſpicâ ſimplici cernua, ſetis brevioribus, pedunculo hirſuto; Panicum Germanicum. *Mill. n. 1.* Panicum germanicum, ſ. panicula minore. *Bauh. pin. 27.* **Engl.** German Panic. **Ital.** Panico, Panigo. **Franz.** Panick. **Holl.** Panickkoren. **Fenich, Fuchsſchwanz, Pennich, Heydelpennigh, Panikorn, Heydel.**

2. **Italieniſcher Fench.** Panicum ſpica compoſita, ſpiculis glomeratis, ſetis immixtis, pedunculo hirſuto; PANICUM ITALICUM. *Linn. Sp. Pl. 83.* & *Mill. n. 2.* Panicum italicum ſ. panicula majore. *Bauh. pin. 27.* **Engl.** Italian Panic. **Schwed.** Gierſt. **Holl.** Indiaenſch Panikoren. **Großer, oder Indianiſcher, oder Hiſpaniſcher Fench, oder Panickorn.**

§. 1.

Beſchreibung.

Der teutſche Fench wächſet in Teutſchland und Ungarn wild. Es gibt von ihm drey Spielarten, eine mit gelben, eine mit weißen, und eine mit purpurbraunen Saamenkörnern. Er wurde vormahls in einigen nördlichen Ländern zum Brodbacken gebauet. Er treibt einen mit Gelenken verſehenen, rohrähnlichen, etwa 3 Fuß hohen Stengel, welcher ohngefähr ſo ſtark iſt,

(*) Wird im Lüneburgiſchen in den Gärten geringer Leute vielfältig gezogen; iſt auch ſehr gut zum Futter für Canarien-Vögel, denen man in der Hecke ab und an eine ganze Aehre vorwerfen kan.

iſt, als das gemeine Schilfrohr (*), und an jedem Gelenk ein 1½ Fuß langes, und unten, wo es am breiteſten iſt, etwa 1 Zoll breites, dem Gras ähnliches, ganz ſpitz zugehendes, rauh anzufühlendes, unten den Stengel umfaſſendes, und ohngefähr ſeiner halben Länge nach unterwärts gekehrtes Blatt hat. Auf den Stengeln ſtehen dichte, 8 bis 9 Zoll lange Aehren, welche unten etwa von der Dicke eines Mannesfingers ſind, langrund zugehen, und ganz dicht mit kleinen rundlichen der Hirſe ähnlichen Saamenkörnern beſetzt ſind. — Er iſt eine jährige Pflanze, und ſtirbt ab, ſobald der Saamen reif iſt.

Der Italieniſche Fench wird in Italien und andern warmen Ländern vielfältig gebauet. Er treibt einen rohrähnlichen, und beynahe 4 Fuß hohen Stengel, welcher aber viel dicker iſt, als an der vorigen Sorte. Seine Blätter ſind auch breiter, jedoch eben ſo geſtaltet. Seine Aehren werden 1 Fuß lang, und zweymahl ſo dick, als an der vorigen Sorte; ſind aber nicht ſo dicht, ſondern beſtehen aus einem Büſchel mehrer rundlicher Aehren. Seine Saamenkörner ſind auch größer, doch aber eben ſo geſtaltet. — Es gibt zwo bis drey Spielarten von ihm, welche aber nicht weiter, als in Anſehung der Farbe der Saamenkörner unterſchieden ſind. — Er iſt auch eine jährige Pflanze.

§. 2.

Wartung.

Beyde Sorten werden in verſchiedenen Ländern in Europa zum Lebensunterhalt von den Einwohnern, wie Korn,

(*) Arundo phragmitis. *Linn. Sp. Pl.* 120. & *Mill. n.* 1. **Engl.** Common Marſh Reed. **Dän.** Ror. Gemein Rohr. **Fleb.**

Korn, aufs Feld geſäet. Man hält zwar dafür, daß ſie keine ſo gute Nahrung geben, als Hirſe; inzwiſchen werden ſie doch in einigen Gegenden von Teutſchland und Italien vielfältig gebraucht, um Kuchen und Brod davon zu backen.

Der teutſche Fench wird zwar nicht für ſo gut gehalten, als der Italieniſche. Weil er aber in kalten Ländern beſſer reif wird, ſo bauet man in ſolchen Gegenden, wo beſſere Kornarten nicht fortkommen können, gemeiniglich dieſen teutſchen Fench. Man ſäet ihn im Frühjahr um die Zeit, wenn die Gerſte geſäet wird, und auf eben dieſelbe Art und Weiſe, wie Gerſte. Nur muß er, weil die Saamenkörner klein ſind, und die Pflanzen größer werden, als Gerſte, folglich mehr Raum bedürfen, nicht zu dicht geſäet werden. Gewöhnlich werden die Pflanzen zwar nur 3 Fuß, und in ſehr fetten Boden 4 Fuß hoch. Weil aber ihre Blätter ſehr groß, und ihre Stengel ſehr ſtark werden, ſo muß jede Pflanze 5 Zoll weit Raum haben, weil ſie ſonſt ſchmächtig in die Höhe wachſen, und dann nichts rechts daraus werden kan. — Im Auguſt werden die Saamenkörner reif; und dann müſſen die Stengel abgeſchnitten, getrocknet, und nach Haus geſchaffet werden.

Der Italieniſche Fench muß, weil er ſtärker wird, und viel längere Aehren bekömmt, als der teutſche, noch weitläuftiger aus einander ſtehen, wenn anders etwas aus ihm werden ſoll. Weil er aber ſpäter reif wird, ſo ſchickt er ſich für kalte Länder nicht.

Fenchel.

ANETHUM FOENICULUM. *Linn. Sp. Pl.* 877. (*).

1) **Gemeiner deutſcher Fenchel, oder Fönchel.** Anethum foliis decompoſitis, foliolis brevioribus multifidis, ſemine breviore; Fœniculum vulgare. *Mill. n. 1.* Fœniculum vulgare Germanicum. *Bauh. pin. 147.* **Engl.** Common Fennel. **Fr.** Fenouil commun. **Dän.** Fennickel, Fennig-Kaal. **Schwed.** Fenkäl. **Holl.** Venckel.

2) **Italieniſcher Fenchel, Süßer, oder Römiſcher, oder Florentiniſcher Fenchel.** Fœniculum foliis decompoſitis, foliolis longioribus, ſemine longiori; Fœniculum dulce. *Mill. n. 2.* [& *Bauh. pin. 147.*] Fœniculum dulce, majore & albo ſemine. *J. B. 3. p. 2, 4.* **Engl.** Sweet Fennel. **Fr.** Fenouil doux, oder de Florence. *Ecol.* Fenouil d'Italie. *Ann. Champ.* **Ital.** Finochio dolce.

3) **Azoriſcher Fenchel (†).** Fœniculum humilius, radice cauleſcente carnoſo, ſeminibus recurvis,

(*) Von dieſem ſind die folgenden zwo erſten Sorten, welche zweyjährig, und, wenn man ſie zeitig abſchneidet, perennirend ſind, nach dem Linné Spielarten. Ob aber die dritte auch eine Spielart ſey, daran zweifle ich, weil ſie eine jährige Pflanze iſt. Mawe in ſ. *Univerſal Gardener and Botaniſt* macht ſie zu einer beſondern Art, welche er *Anethum Azoricum* nennet.

(†) Iſt vielleicht Fœniculum ſemine rotundo minore. *Bauh. pin.* 147. Fœniculum rotundum. runder Fenchel. *Tab.* 147. *Fig. III.* **Ital.** Fenocchio rotundo.

recurvis, radice annua; Fœniculum Azoricum. *Mill. n. 3.* Fœniculum dulce Azoricum. *Pluk. Alm.* Engl. Sweet Azorian Fennel, called Finochio. Fr. Fenouil ſucré. *Ecol.* Ital. Fenochio di Zuccarro. *ibid.*

§. 1.

Gemeiner deutſcher Fenchel.

Der gemeine deutſche Fenchel, welchen man in den Gärten bauet, hat ſich in England hie und da ſelbſt ausgeſäet, und wächſet daſelbſt ſo häufig, daß man faſt glauben ſollte, er ſey in England einheimiſch. Weil er jedoch nie in einer weiten Entfernung von Gärten wild wachſend angetroffen wird, ſo iſt wohl kein Zweifel, daß er aus andern Ländern hereingebracht worden. — Es gibt zwo Spielarten deſſelben, eine mit hellgrünen, und eine mit ſehr dunkelgrünen Blättern. Ich glaube nun zwar, daß ſie blos zufälliger Weiſe aus dem Saamen entſpringende Spielarten ſind. Inzwiſchen iſt es doch ſchwer, darüber zur Gewißheit zu kommen. Und wenn man nicht Gelegenheit hat, beyde auf eine Stelle zu ſäen, auf welcher vorher nie Fenchel geſtanden hat, ſo kan man darunter unmöglich etwas zuverläßiges beſtimmen. Denn wenn ſich auf einer Stelle vormahls Fenchel ausgeſaamet hat, ſo liegt der Saamen verſchiedene Jahr in der Erde, und keimet nicht eher hervor, bis er einmahl wieder heraufgebracht wird, (ſo daß er ſogar, wenn man ihn ſich hat ausſaamen laſſen, zu einem beſchwerlichen Unkraut wird;) und gehet denn alſo auch oft da auf, wohin man würklich eine andere Sorte Fenchel geſäet hat; daher denn zufälliger Weiſe zwo Sorten durch einander kommen.

Der gemeine deutſche Fenchel iſt ſo bekannt, daß es faſt nicht einmahl einer Beſchreibung deſſelben bedarf.

Er hat eine tief in die Erde gehende ſtarke fleiſchigte Wurzel, und dauret verſchiedene Jahre. Er blühet im Julius, und der Saamen wird im Herbſt reif. So bald der Saamen reif iſt, wird er am beſten ſogleich geſäet; keimet dann theils noch im Herbſt, theils erſt im folgenden Frühjahr hervor; bedarf keiner weitern Wartung, als die Pflanzen vom Unkraut rein zu halten, und ſie da, wo ſie zu dicht ſtehen, zu verdünnen; und wächſet in jedem Boden, und jeder Lage. Seine Blätter ſowohl, als der Saamen, und die Wurzeln, werden zur Arzney gebraucht; aus den Blättern wird das Fenchelwaſſer gebrannt, und aus dem Saamen ein Oel diſtilliret.

§. 2.

Italieniſcher Fenchel.

Der Italieniſche Fenchel wird zwar von einigen für eine bloße Spielart des gemeinen deutſchen Fenchels gehalten (*). Ich habe aber beyde oft in einerley Boden gezogen, und allezeit gefunden, daß ihr Unterſchied fortdaurend iſt. Seine Blätter ſind ſehr lang und dünn, ſtehen weiter aus einander, und haben nicht ſo viel Spitzen, als die Blätter des deutſchen. Seine Stengel werden auch nicht ſo hoch; der Saamen iſt länger, ſchmäler und heller von Farbe, und wird meiſtens aus Teutſchland oder Italien nach England gebracht; wird auch dem Saamen des gemeinen deutſchen Fenchels vielfältig vorgezogen, weil er viel ſüßer iſt. — Man ziehet ihn auf eben die Art, wie jenen. Er kan den Winter ſehr gut ertragen; dauret aber nicht ſo viel Jahr, als jener.

§. 3.

(*) J. E. von Mawe, welcher den teutſchen Fenchel Anethum Fœniculum nennet, und drey Spielarten deſſelben annimmt: Fenchel mit hellgrünen, Fenchel mit dunkelgrünen Blättern, und Italieniſchen Fenchel.

§. 3.
Azoriſcher Fenchel.

Der Azoriſche Fenchel ſoll, wie man glaubt, zuerſt von den Azoriſchen Inſeln gebracht ſeyn. In Italien iſt er, unter dem Namen *Finochio*, ſchon lange, als ein Saladkraut, gezogen. In England aber wird er gegenwärtig nur erſt in einigen wenigen Gärten, und überdem nur ſehr wenig gezogen. Denn theils finden eben nicht viel Engländer Geſchmack an ihm, theils hält es auch ſehr ſchwer, ächten Saamen zu bekommen. Der Saamen wird zwar jährlich aus Italien gebracht, iſt aber ſelten gut; und in England iſt er ſehr ſchwer zu ziehen. Denn theils erfrieren die zur Saat ſtehenden Stöcke im Winter (*), theils auch, wenn man von ganz früh geſäeten Pflanzen in demſelben Jahr Saamen ziehen will, ſo kömmt der Saamen doch nicht anders zur Reife, als wenn ein ſehr ſpäter günſtiger Herbſt erfolget.

Der Azoriſche Fenchel bekömmt nur ſehr kurze Stengel, welche aber unten an der Erde 4 bis 5 Zoll breit, und meiſt 2 Zoll dick werden (†). Und dieſer untere fleiſchige und mürbe Theil der Stengel iſt es, welcher gebleicht, und dann kalt, wie Salad, mit Oel, Weineßig und Pfeffer gegeßen wird. Wenn man ihn zum Saa-

(*) Diejenigen Stöcke nemlich, welche ſo ſpät geſäet ſind, daß ſie im erſten Jahr nicht in Saamen gehen können.

(†) Die Pflanzen, welche ich aus engl. Saamen gezogen, gingen im April geſäet, ſchon im Junius, da ſie unten kaum 1 Zoll breit waren, in Saamen, und waren in der Mitte des Julius, da ſie blüheten, zum Theil 3 Fuß, zum Theil 4 Fuß, und noch höher. Sie ſtanden aber in einem trocknen Boden, waren aus Verſehen nicht genug verdünnet, und ſind vielleicht nicht feucht genug gehalten. Die mehreſten Pflanzen waren hellgrün, einige aber ſchwarzgrün.

Saamen in die Höhe gehen läßet, ſo werden die Stengel nicht höher, als $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch, und bekommen in der Spitze eine große ausgebreitete Saamendolde. Der Saamen iſt ſchmal, gekrümmet, hellgelb von Farbe, von einem ſtarken dem Anis gleichenden Geruch, und von ſehr ſüßen Geſchmack.

Er wird auf folgende Art gezogen: Zuvörderſt muß man von ſolchen Gärtnern, von welchen man weiß, daß ſie bey der Auswahl der Pflanzen zur Saat gehörige Sorgfalt beweiſen, Saamen zu bekommen ſuchen. Denn wenn man keine ſolche Gelegenheit hat, ſo iſt wenig Hoffnung da, daß man guten Saamen bekommen werde; und wenn der Saamen von ſolchen Pflanzen gezogen iſt, die nicht recht gut geweſen ſind (*), ſo gehen die Pflanzen gleich in Saamen, und werden unten am Fuß nicht dick genug, und folglich zur Speiſe nicht brauchbar. — Der Saamen muß in einen guten, leichten, und fetten Boden geſäet werden, welcher weder zu trocken, noch zu feucht iſt, weil die Ausſaat in keinem von beyden geräth. — Die erſte Ausſaat kan in der Mitte des Merz geſchehen, und pflegt, wenn ſie einſchlägt, im Julius brauchbar zu ſeyn; von welcher Zeit an man, bis der Froſt die Pflanzen tödtet, immer brauchbare Pflanzen haben kan, wenn man mehr Ausſaaten nach einander macht. — Der Saamen wird, nachdem das Beet gehörig umgegraben und eben geharket iſt, nach der Gartenſchnur in flache Furchen ſo dünn eingeſtreuet, daß die Pflanzen nachher in den Reihen 6 Zoll weit Raum haben. Weil er aber hie und da nicht aufgehen mögte, muß er ſo eingeſtreuet werden, daß etwa auf jede 2 Zoll ein Korn zu liegen kömmt. Dann wird er etwa $\frac{1}{2}$ Zoll hoch mit Erde bedeckt, und das Beet eben

(*) D. i. welche unten keinen gehörig dicken Cörper gehabt haben.

eben geharket. Die Furchen ſelbſt müſſen, damit Raum genug vorhanden ſey, den Boden ſowohl vom Unkraut zu reinigen, als auch die Pflanzen, wenn ſie ihre gehörige Größe erlangt haben, anzuhäufen, 1½ Fuß, auch wohl noch etwas weiter von einander entfernt ſeyn. — Drey bis vier Wochen nach der Ausſaat pflegen die Pflanzen ſo weit hervorgewachſen zu ſeyn, daß ſowohl das Unkraut mit einer ſchmalen Hacke zwiſchen ihnen weggenommen werden kan, als auch die Pflanzen, wenn ſie zu dicht ſtehen, bis auf etwa 3 Zoll weit verdünnet werden können. — So wie ſie nach und nach größer werden, und aufs neue Unkraut hervorkömmt, müſſen ſie mit der Hacke von Zeit zu Zeit aufs neue davon gereinigt, zulezt aber ſo weit verdünnet werden, daß ſie aufs wenigſte 7 bis 8 Zoll aus einander zu ſtehen kommen. — Wenn der Saamen ächt geweſen iſt, ſo pflegen ſie unten am Stengel eine anſehnliche Dicke zu erlangen; und dann muß dieſer fleiſchige Theil, um ihn zu bleichen, eben ſo, wie der Sellerie, angehäufet werden, und zwar etwa vierzehen Tage oder drey Wochen vorher, ehe man ihn zu gebrauchen gedenkt, wovon er denn ſehr zart und mürb wird.

Die zweyte Ausſaat geſchiehet etwa drey Wochen nach der erſten; und ſo macht man bis zu Ende des Julius jede drey oder vier Wochen eine wiederhohlte Ausſaat. Denn die noch nachher gemachten Ausſaaten kommen ſelten zu ihrer Vollkommenheit. Die im April, May und Junius zu machenden Ausſaaten müſſen in einen feuchtern Boden gemacht werden, als die erſte Ausſaat im Merz; gleichwie dazu nachher in der lezten Hälfte des Julius, weil eine ſolche ſpäte Ausſaat erſt ſpät im Herbſt brauchbar wird, und alſo in einem feuchten Boden von zu vieler Näße oder von der Kälte zu viel leidet, wiederum ein trocknerer

Boden und eine wärmere Lage genommen werden muß. — Im Junius und Julius pflegt das Erdreich ſehr trocken zu ſeyn, und der Saamen dann in der Erde leicht zu vermultern, und alſo nicht gehörig aufzugehen. Dann alſo muß die Erde ſo lange feucht gehalten und beſchattet werden, bis der Saamen aufgekeimet iſt. Bey anhaltender Dürre müſſen ſogar die jungen Pflanzen ſelbſt fleißig begoßen werden, weil ſie ſonſt, ehe ſie unten gehörig dick werden, in Saamen gehen; und damit das Waſſer nicht abfließe, die Erde auf beyden Seiten an den Reihen heraus, wie eine Rinne, angezogen werden, durch welche es einziehen könne. — Im Herbſt müſſen die Pflanzen, wenn ſtarker Froſt eintreten ſollte, mit etwas Erbsſtroh, oder andern leichten Sachen bedeckt werden, und dann können ſie bis in die Mitte des Winters erhalten werden.

Für einen nicht ſtarken Tiſch bedarf es jedesmahl nur eines kleinen Beetes zu dieſer Art Fenchel; Selbſt aber für einen zahlreichen Tiſch iſt es hinreichend, wenn jedesmahl ein etwa 20 Fuß langes, und 4 Fuß breites Beet beſäet wird.

Frauenmünze.

Tanacetum foliis ovatis integris ſerratis. *Hort. Cliff.* 398. TANACETUM BALSAMITA. *Linn. Sp. Pl.* 1184. & *Mill. n.* 3. Balſamita major. *Dod. Pempt.* 296. [Mentha hortenſis corymbifera. *Bauh. pin.* 226.] Engl. Coſtmary oder Alecoaſt. Fr. Coq. *Ann. Champ.* Baume vert. *Ecol.* Frauenmünze, Basmite, *Elsh.* 228. Breitblättrichte Rheinfarn, Münzbalſam. *Walt.*

§. 1.

Beſchreibung.

Die Frauenmünze wächſet in den ſüdlichen Provinzen von Frankreich, und in Italien wild; wird aber in England in den Gärten gezogen, und ward vormahls ſehr ſtark in der Küche ſowohl, als in der Officin gebraucht. Sie treibt dauerhafte, fleiſchige, und tief in den Boden gehende Wurzeln. Ihre untern Blätter ſind eyrund, unzertheilt, beynahe 3 Zoll lang, und 1½ Zoll breit, am Rand ſägeförmig, ins graue fallend, und haben lange Stiele. Ihre Stengel werden 2 bis 3 Fuß hoch, und treiben Seitenzweige, mit eyrunden ſägeförmigen Blättern, von eben ſolcher Geſtalt, als die untern Blätter, jedoch kleiner, und dicht am Stengel ſitzend. Ihre Blüten ſtehen auf der Spitze eines jeden Zweiges in Geſtalt einer Art von lockerer Dolde (*); ſind nackend, und dunkelgelb,

(*) Corymbus, d. i. jede Blüte hat einen beſondern Stiel, oben aber kommen ſie alle zuſammen, und ſtellen faſt eine Dolde (umbella) vor.

kelgelb, blühen im Auguſt, geben aber in England keinen Saamen. Die ganze Pflanze hat einen ſanften angenehmen Geruch.

§. 2.

Wartung.

Sie wächſet in jedem Boden und jeder Lage; dauret aber in einem trocknen Boden am längſten, und kan ohne Mühe durch Zertheilung der alten Stöcke fortgepflanzt werden, welches am beſten im Herbſt geſchiehet, damit ſich die Pflanzen vor dem Frühjahr erſt wieder recht einwurzeln mögen. — Wenn man ſie zum würklichen Gebrauch ziehen will, muß ſie auf beſondere Beete 2 Fuß weit ins Gevierte gepflanzt werden, damit die Stöcke gehörig Raum haben, ſich auszubreiten. Weil ſie ſich aber dennoch ſchon binnen zwey Jahren erreichen, ſo müſſen ſie, weil ſie ſonſt nicht in Ordnung bleiben, allezeit um das andere Jahr aufgenommen, und zertheilet werden.

Grevinne.

PLANTAGO CORONOPUS. *Linn. Sp. Pl. 166.*

Plantago. *Tourn. Inſtit. 126. tab. 48.* & *Mill.* [Coronopus hortenſis. *Bauh. pin. 190.*] Engl. Common Buck's-horn. Fr. Corne de Cerf. Ital. Coronopo, Coronopo domeſtico. Holl. Gravinne, Gravinne-cruyt. Krähenfuß, Rappenfuß, Hirßhorn, Hirßgras.

§.

Die Grevinne wächſet allenthalben auf den Heiden in England in Menge wild. Man zog ſie vormahls als ein Saladkraut in den Gärten. Weil ſie aber einen ſtarken und unangenehmen Geſchmack hat, ſo wird ſie in England ſchon ſeit langer Zeit nicht mehr gezogen (*).

(*) Man kan ſie ſich ſelbſt beſaamen laſſen, und die Pflanzen nachher auf etwa 4 Zoll weit verdünnen.

Gurke.

CUCUMIS SATIVUS. *Linn. Sp. Pl.* 1437.

Engl. Cucumber. Franz. Concombre. Ital. Cocomero. Holl. Cocommers. Dän. Augurker, Smaa Gråß⸗Eble. Schwed. Gurcka. Cucumern, Kukumern, Kurken, Kümmerlinge, Augurken.

§. 1.

Sorten der Gurke.

Die Arten der Küchengarten⸗Gurken ſind folgende zwo (*):

Die erſte Art iſt die gemeine rauhe Gurke, Cucumis foliorum angulis rectis, pomis ovato-oblongis ſcabris. *Hort. cliff.* 451. Cucumis ſativus. *Mill. n.* 1. Cucumis ſativus vulgaris. *Bauh. pin.* 310. Engl. The common Garden Cucumber. Sie iſt diejenige, welche in den Gärten allgemein zur Speiſe gezogen wird, und iſt ſo bekannt, daß es keiner beſondern Beſchreibung derſelben bedarf.

Die

(*) Die folgenden zwo Sorten ſind nicht, wie Miller behauptet, zwo beſondere Arten, ſondern nur Spielarten von Cucumis ſativus. *Linn.* Die erſte Sorte hat rauhe Früchte, und begreift wiederum andere Spielarten unter ſich, deren Früchte theils 3 bis 4 Zoll, theils 6 bis 8 oder 9 Zoll lang werden. Die zweyte Sorte hat glatte Früchte, und begreift gleichfalls andere Spielarten unter ſich, welche 10 bis 15 Zoll lange Früchte bekommen. Die erſte iſt Cucumis ſativus vulgaris, *Bauh* und die andere Cucumis ſativus major. *Bauh.* Man kan beyde nicht richtiger von einander unterſcheiden, als wenn man die erſte Cucumis ſativus (vulgaris) *Linn* und die andere Cucumis ſativus (major) *Linn.* nennet.

Die zweyte Art iſt die lange glatte Gurke, Cucumis foliorum angulis rectis, pomis longiſſimis glabris; Cucumis flexuoſus. *Mill. n. 2.* & *Bauh. pin. 310* (*). Engl. The long Turkey-Cucumber. Die Stengel und Blätter dieſer Art, welche in England auch ganz wohl bekannt iſt, ſind viel größer, als an der gemeinen Gurke. Ihre Früchte ſind meiſtens zweymahl ſo lang, und haben eine glatte Haut. Sie iſt außer allen Zweifel eine von jener ganz unterſchiedene Art (**); denn ich habe ſie über vierzig Jahr gezogen, und nie keine Veränderung an ihr wahrgenommen.

(*) Nach dem Caracter, welchen Miller von dieſer zweyten Sorte gibt, iſt dieſe zweyte Sorte nicht Cucumis flexuoſus. *Linn. Sp. Pl.* 1437. & *Bauh. l. c.* Denn Cucumis flexuoſus *Linn.* & *Bauh.* (die ſogenannte Schlangengurke, Cucumis anguina, Schlangenkürbis, *Tab.* 865. Concombre ſerpent ou Luffa. *Ecol.* Concombre ſerpentin. *Ann. Champ.*) hat lange, krumme, und noch rauhere Früchte, als die gemeine rauhe Gurke; und ihr Caracter iſt Cucumis foliis angulato-ſublobatis, pomis cylindricis ſulcatis curvatis *Linn. l. c.* Ich habe alſo die zweyte Sorte, von welcher jezt die Rede iſt, nicht Schlangengurke nennen dürfen, ſondern habe ſie lange glatte Gurke nennen müſſen, weil dieſes ihr würklicher Name iſt. Sie iſt, wie ich ſchon geſagt, nicht Cucumis flexuoſus. *Bauh.* ſondern Cucumis ſativus major *Bauh. pin.* 310. und die Cucumis Turcicus und Cucumis ex Hiſpanico ſemine natus, Türkiſche und Spaniſche Cucumern, *Tab.* 864. ſind Spielarten derſelben; gleichwie ſie ſelbſt nur eine Spielart der Cucumis ſativus *Linn* iſt. — Im Hausvat. III. 800. und im *Ann. Champ. III.* 188. *not.* 214. ſind die Schlangengurke und die lange glatte Gurke auf eben dieſelbe Art, wie von Miller, mit einander verwechſelt; und Concombre long de Turquie. (*Ann. Champ. l. c.*) iſt der franzöſiſche Name nicht der Schlangengurke, ſondern der langen glatten Gurke.

(**) Daß dieſe Behauptung ungegründet ſey, zeiget die vorhergehende erſte Note.

Von beyden jezt genannten Arten (*) gibt es von einer jeden zwo Sorten, eine mit grüner, und eine mit weißer Frucht (†). Und ob ich gleich aus der Erfahrung weiß, daß ſie dieſen Unterſchied bey der Fortpflanzung durch ihre Saamenkerne beybehalten, ſo führe ich ſie doch nicht als beſondere Arten an, weil ſie nur in Anſehung der Farbe unterſchieden ſind (††). Die weiße Sorte iſt nicht ſo wäßericht, als die grüne, und wird dieſer deswegen durchgehends vorgezogen.

Ich

(*) **Von dieſer zweyten Art.** Ausg. von 1768. welches daſelbſt ein Schreibfehler iſt.

(†) **Franz.** Concombre verd und blanc. **Engl.** Green und white Cucumber.

(††) Die Spielarten der obigen erſten Sorte ſind 1) Cucumis ſativus vulgaris, maturu fructu ſubluteo. *Bauh. pin.* 310. Gemeine Gurke. **Hausvat.** III. 799. Ihre Früchte ſind anfangs grün, und, wenn ſie reif ſind, goldgelb. In England hat man von ihr folgende vier Sorten, welche ohne Unterſchied beydes zur frühen und zur Hauptpflanzung genommen werden, a) Common rough green prickly Cucumber, gemeine rauhe grüne ſtachlichte Gurke; ihre Früchte ſind dunkelgrün, und 6 bis 7 Zoll lang. b) Short green prickly Cucumber, kurze grüne ſtachlichte Gurke; ihre Früchte werden nur 3 bis 4 Zoll lang. c) Long green prickly Cucumber, lange grüne ſtachlichte Gurke, 6 bis 8 oder 9 Zoll lang. d) Early green Cluſter Cucumber. **Franz.** Concombre à bouquet, ou le Concombre mignon, frühe grüne Traubengurke, mit kurzen büſchelweiſe ſitzenden Früchten. Unter dieſen iſt die lange grüne ſtachlichte die beſte. 2) Cucumis ſativus vulgaris, maturo fructu albo. *Bauh. pin.* 310. Weiße Gurke. **Hausvat.** *l. c.* Ihre Früchte ſind vom Anfang weiß, werden aber, wenn ſie überreif ſind, auch gelblich, ſind auch etwas dicker und länger, fallen auch gegen den Stiel mehr ab, und ſind weichlicher. — Die Spielarten der zweyten Sorte ſind a) long ſmooth green Turkey Cucumber, b) long ſmooth white Turkey Cucumber; jene die lange glatte grüne, und dieſe die lange glatte weiße Gurke; beyde

Ich bekam einſtens aus China noch eine andere Sorte, welche noch längere Früchte hat, als die lange glatte Gurke; ich finde aber, daß ſie bald auszuarten, und der gemeinen rauhen Sorte gleich zu werden pflegt.

In Holland bauet man blos eine weiße, ſtachlichte, lange, von der zuvorgedachten langen glatten Gurke jedoch ſehr unterſchiedene Gurke (*), welche beynahe ſo rauh iſt, als die gemeine rauhe Gurke. Weil ſie aber viel zärtlicher iſt, als unſere gemeine Gurke, ſo wird ſie in England ſelten gezogen. Für die Tafel verdienet ſie jedoch den Vorzug, weil ſie theils nicht ſo wäßerich, theils nicht ſo voll von Kernen iſt.

§. 2.

beyde 10 bis 15 Zoll lang. c) Large ſmooth green Roman Cucumber, große glatte grüne Römiſche Gurke. Von dieſen macht man in England keine frühe, und keine Hauptpflanzungen, ſondern pflanzt nur etwas davon zur Abwechslung unter Glocken, oder unter die lezte Pflanzung.

(*) Long white prickly Dutch Cucumber. Sie iſt eine Spielart von der gemeinen rauhen Gurke; trägt aber in England nicht recht gut. Ihre weißen Früchte ſind mit kleinen ſchwarzen Stacheln beſetzt, und werden 8 bis 10 Zoll lang. — In Frankreich hat man folgende Sorten: 1) Concombre jaune hatif, frühe gelbe Gurke, 2) jaune tardif, ſpäte gelbe Gurke, welche beynahe 1 Fuß lang wird, da jene nur halb ſo lang wird, 3) verd, ou couleur de perroquet, grüne Gurke, welche die Marktgärtner am mehreſten ziehen, und beynahe 1 Fuß lang wird, 4) blanc, weiße Gurke, welche bisweilen gegen 2 Fuß lang wird. *Arn. Champ. III.* 186. Um Paris inſonderheit aber ziehet man folgende Sorten: 1) Concombre hâtif, frühe Gurke, 2) tardif, ſpäte Gurke, welche nicht weiter von einander unterſchieden ſind, als daß jene kleiner und früher iſt, als dieſe. Von beyden Sorten hat man weiße, grüne, und gelbe, blanc, verd & jaune. 3) Concombre à bouquet, ou Concombre mignon, Traubengurke, welche 4 bis 5 Zoll lange grüne Früchte hat, und eine ſehr frühe Sorte iſt. 4) Concombre noir, ſchwarze Gurke, deren Früchte eine dunkle ſchwarzgrüne Farbe annehmen, und bis zu 1 Fuß lang werden, und weniger wäſſerich ſind, als andere Sorten. *Ecol. I.* 386.

§. 2.

Dreyfach unterſchiedene Pflanzungen der erſten Art, nemlich der gemeinen rauhen Gurke.

Von der gemeinen rauhen Gurke werden in England drey unterſchiedene Pflanzungen gemacht; die erſte auf eingefaßte Miſtbeete unter Fenſter, zu frühen Gurken; die andere auf freye Miſtbeete unter gläſerne Glocken zu Mittel-Gurken; die dritte im freyen Garten, zu ſpäten Gurken, oder zum Einmachen.

Die mehreſten Gärtner bey Herrſchaften wetteifern, einer den andern in der Erziehung früher Gurken zu übertreffen; und einige ſparen weder Mühe noch Koſten, um ſogar das ganze Jahr durch junge Gurken zu haben. Im Grund aber iſt dieſes mehr etwas ſonderbares, als daß es in der That nützlich ſeyn ſollte. Denn Gurken, welche vor dem April gewachſind, können ſchwerlich ſo geſund ſeyn, als ſolche, welche ſpäter gezogen ſind. So lange die Sonne noch nicht Kraft genug hat, die Miſtbeete bey Tage durch die Fenſter zu erwärmen, muß die Wärme des Miſtes allein würken. Der Miſt verurſachet aber keinen geringen Dampf, und erzeuget viel Luft, welche, wenn ſie in dem Miſtbeet eingeſchloſſen bleiben muß, bald faul wird. Jener Dampf ſammlet ſich in kalten Nächten in große Tropfen; die Gurkenpflanzen ziehen dieſe in ſich; ihre Früchte müſſen alſo, zumahl wenn die Nächte ſehr lang ſind, ſehr unverdaulich und ungeſund werden. Dieſe Betrachtung, und die Vorſtellung, daß die Bemühung, früher, als gewöhnlich, Gurken zu haben, außerdem mit großen Koſten und vieler Beſchwerde verknüpft iſt, haben den Ehrgeitz, andere in der Erziehung früher Gurken zu übertreffen, ſolchergeſtalt beſieget, daß man ſich damit jezt nicht mehr ſo ſtark, als ehemals, abgibt. Weil inzwiſchen viele auf ihre Geſchicklichkeit in dieſem Stück ſo ſtolz ſind, daß ſie

ſie dieſes Buch für unvollſtändig ausſchreyen würden, wenn, wie ſie es nennen, eines weſentlichen Stückes der Gärtnerey in demſelben nicht gedacht würde, ſo darf ich die Art und Weiſe, wie frühe Gurken zu ziehen ſind, nicht mit Stillſchweigen vorbeylaſſen. Ich will dazu alſo eine Anleitung geben, bey deren genauer Beobachtung man ſeines Zweckes nicht verfehlen ſoll.

§. 3.

Erſte Gurken-Pflanzung, auf eingefaßte Miſtbeete, zu frühen Gurken.

A. Erſte Methode, frühe Gurken zu ziehen.

a.) Erziehung der Pflanzen in einem Glashaus.

Diejenigen, welche in der Erlangung der früheſten Gurken eine Ehre ſuchen, legen die Kerne ſchon vor Weyhnachten. Die mehreſten Gärtner aber legen ſie gemeiniglich erſt nach Weyhnachten. — Man kan die Pflanzen zu frühen Gurken ſowohl in einem Glashaus, als auf einem Miſtbeet ziehen. Weil aber gegenwärtig in England in guten Küchengärten faſt durchgehends Glashäuſer ſind, und ſie alſo meiſtens in dieſen gezogen werden, ſo will ich mit ihrer Erziehung in Glashäuſern den Anfang machen.

Wenn man **die Gurken-Pflanzen in einem Glashaus zu ziehen** Gelegenheit hat, kan man nicht nur vieler Mühe, welche ihre Erziehung auf einem Miſtbeet verurſachet, überhoben ſeyn, ſondern man gehet damit auch viel gewiſſer. In einem Glashaus ſtehen ſie nicht nur luftiger, als auf einem Miſtbeet, ſondern die Luft iſt in demſelben auch nicht mit ſo vielen Dampf und faulen Dünſten angefüllet, weil ſolche durch die Wärme des Feuers zerſtreuet werden. Man kan die Wärme in einem Glashaus auch beſſer in dem gehörigen gleichen Grad erhalten, als man

bey aller nur möglichen Sorgfalt in einem Miſtbeet, beſonders, wenn nur wenig Sonnenſchein iſt, nicht kan.

Wenn man die Gurkenpflanzen in einem Glashaus zu ziehen Gelegenheit hat, müſſen die Kerne in kleine Töpfe in leichte trockne Erde gepflanzt, und an die wärmſte Stelle in demſelben in Lohe geſetzt werden. Ehe aber die Kerne gepflanzt werden, müſſen die Töpfe zuvor 3 bis 4 Tage in der Lohe ſtehen, damit die Erde in denſelben erſt den gehörigen Grad der Wärme erlange. Die Kerne müſſen auch wenigſtens 3 bis 4 Jahr alt ſeyn; hat man ſie noch älter, ſo iſts um ſo viel beſſer, wenn ſie nur noch aufgehen können. Nach 8 oder 9 Tagen pflegen ſie aufzugehen. Dann müſſen ſo viel ½ Pens-Töpfe (*), als man Pflanzen zu ziehen gewillet iſt, (wegen des zu beſorgenden Verluſtes jedoch einige mehr, z. E. ſtatt jeder vier und zwanzig allezeit dreißig,) mit trockner leichter Erde gefüllet, und gleichfalls, um derſelben die nöthige Wärme zuvor zu verſchaffen, in Lohe eingeſenkt; dann in jeden Topf, wenn die Pflanzen das ſogenannte rauhe Blatt zu bekommen beginnen (**), zwo Pflanzen geſetzt; und in dem Fall, wenn ſie beyde anſchlagen, ſobald ſie auſſer Gefahr ſind, die ſchlechtſte, ſo ſorgfältig, daß man die Wurzeln der ſtehend bleibenden nicht mit losreiſſe, ausgezogen werden. — Das Begießen dieſer jungen Gurkenpflanzen muß mit beſonderer Vorſicht verrichtet werden. Denn man darf ſie nicht zu ſtark begießen; das Waſſer muß auch, damit es erſt etwas verſchlage, vorher erſt einige Stunden im Glashaus ſtehen, — darf doch aber auch nicht zu warm werden, weil man ſie damit ſonſt zu Grund richten würde. Sie müſſen auch vor der Feuchtigkeit, welche vielfältig von den Fenſtern herabzutröpfeln pflegt, und ihnen, ſo

(*) Ein Pens iſt beynahe 9 Pfennig gegen Gold.

(**) Sobald die beyden Saamenblätter aus der Erde heraus ſind. Ausgabe von 1768.

ſo lange ſie noch jung ſind, höchſt nachtheilig iſt, in Acht genommen werden.

b.) Vorläufige Einſenkung der mit Gurken-Pflanzen beſetzten Töpfe aus dem Glashaus auf ein eingefaßtes Miſtbeet.

Die Gurken-Pflanzen dürfen in dem Glashaus, weil ſie ſonſt den übrigen in demſelben befindlichen Gewächſen zur Laſt fallen würden, nicht zu lange gelaſſen werden. Ehe ſie aber in das Miſtbeet geſetzt werden, auf welchem ſie zur Tracht kommen ſollen, muß zuvor erſt noch ein kleines Miſtbeet von einem einzigen Fenſter, wozu ein gutes Fuder Miſt hinreichend iſt, gemacht werden, in welchem ſie vorerſt ſo lange bleiben, bis ſie erſt ziemlich ſtark geworden ſind. Zu dieſem Miſtbeet muß ganz friſcher Miſt genommen werden, unter welchem weder zu viel, noch zu wenig Stroh iſt. Dieſer Miſt muß gut aufgeſchüttelt, mit etwas Steinkohlenaſche vermiſchet, und auf einen Haufen geworfen werden, und einige Tage ſo liegen bleiben, bis er warm geworden iſt. Dann muß er aufs neue umgeſtochen, gut aufgeſchüttelt, wiederum auf einen Haufen geworfen, und wenn er ſehr ſtrohicht ſeyn ſollte, einige Tage nachher zum drittenmahl eben ſo bearbeitet werden, damit das Stroh zergehe, und ſich mit dem Miſt durchgehends vermiſche, weil es ſich dann nachher in dem Beet, welches, ſobald der Miſt die gehörige Wärme hat, gemacht werden muß, nicht ſo leicht brennet.

Der Platz, wo ein Gurken-Miſtbeet gemacht wird, muß mit Rohrwänden umgeben ſeyn, und einen trocknen Boden haben. Man gräbt dann eine, wenigſtens 1 Fuß tiefe, und die erforderliche Länge und Breite habende Grube; in dieſe wird der Miſt gekarret, und, damit ſich das Beet überall völlig gleich lagern könne, theils ſolchergeſtalt aufgeſchüttelt, daß

gleichſam

gleichſam jeder Strohhalm aus einander fahre, und nicht die mindeſten Klümpe darin bleiben, theils mit allem Fleiß überall völlig gleich geklopft. Dann wird, damit er nicht beregnen könne, der Kaſten aufgeſetzt, und die Fenſter übergelegt; noch aber nicht, ſondern, damit der Miſt erſt ausdampfe, erſt zween bis drey Tage nachher Erde aufgebracht. Auf den Fall, wenn es den Anſchein haben ſollte, als wollte ſich der Miſt brennen, kan etwas alter kurzer Pferdemiſt, oder Kuhmiſt, etwa 2 Zoll hoch, über ihn her gelegt werden, welches die Hitze zurückzuhalten, und zu machen pflegt, daß die Erde nachher nicht verbrennen kan. Dann wird eine erforderliche Anzahl ¾ Pens Töpfe, welche mit leichter trockner Erde gefüllet ſeyn müſſen, auf den Miſt geſetzt, und der leere Raum zwiſchen den Töpfen mit gemeiner Erde ausgefüllet. Dieſe pflegen zween oder drey Tage nachher den gehörigen Grad der Wärme zu haben. Dann müſſen die bis jezt noch im Glashaus geſtandenen Gurken aus den ⅛ Pens Töpfen ausgekippet, und mit voller Erde in die ¾ Pens Töpfe geſetzt, und dieſe vollends mit guter Erde gefüllet; die eingeſetzten Pflanzen auch ſogleich, damit ſich die Erde an ihre Wurzeln feſt anſchließe, mit etwas Waſſer angegoſſen, doch aber durchaus nicht zu ſtark begoßen werden. Weil ſie mit voller Erde umgeſetzt ſind, ſo empfinden ſie die Verpflanzung nicht, und bedürfen alſo keiner Beſchattung gegen die Sonne. Damit aber der aus dem Miſt aufſteigende Dampf abziehen könne, müſſen die Fenſter an der vom Wind abgekehrten Seite ein wenig gelichtet; auch, damit die Feuchtigkeit, welche ſich von dem Dampf des Miſtes an ſie geſetzt hat, abtrockne, und nicht zum Nachtheil der Gurkenpflanzen in Tropfen auf ſie herunter falle, bey Tage oft umgekehret werden. — Wenn die Hitze des Beets zu ſtark werden, und die Wurzeln der Gurkenpflanzen in Gefahr, zu verbrennen, kommen ſollten,

müſſen

müſſen die Töpfe etwas in die Höhe gezogen werden, damit eine kleine Hölung unter ihnen ſey, welches ſie dagegen zu ſichern pflegt; ſobald aber die ſtärkſte Hitze vorüber iſt, müſſen ſie wieder niedergedrückt werden. — Die Fenſter müſſen, damit das Beet die gehörige Wärme behalte, die Nacht über mit Matten gut bedeckt; bey Tage muß aber allezeit friſche Luft hineingelaſſen werden; jedoch ſehr vorſichtig, damit die Gurken von den um dieſe Jahrszeit gewöhnlich wehenden kalten Winden nicht leiden; und die Fenſter folglich nie anders, als auf der vom Wind abſtehenden Seite gelichtet; und, damit die kalte Luft nicht auf einmahl zu ſtark hineinſtürze, die zu machende Oefnung mit Matten, oder Packleinwand behangen werden. — Die jungen Pflanzen müſſen auch fleißig begoßen; das Waſſer muß ihnen aber um dieſe Jahrszeit mit vieler Vorſicht gereichet; auch kein kaltes Waſſer dazu genommen werden, ſondern demſelben ſeine Kälte zuvor in einem Glashaus, oder in deſſen Ermanglung in einem warmen Miſthaufen genommen ſeyn. — Bey wiedriger Witterung, und abnehmender Wärme des Beets muß das Beet an allen Seiten umher mit etwas warmen Miſt umlegt werden, damit die Wärme bey Zeiten wieder erneuert werde. Sie darf durchaus nicht ganz abnehmen, weil die jungen Gurkenpflanzen ſehr weichlich gezogen ſind, und alſo von der Kälte ſogleich zu Grund gerichtet werden würden. — Sie bleiben in dieſem Beet nicht länger, als etwa drey, oder vier Wochen, weil ſie binnen dieſer Zeit, wenn ſie anders gehörig gewartet werden, die zur förmlichen Verpflanzung nöthige Größe erlangen.

c. Förmliche Verpflanzung der im Glashaus gezogenen, und nachher in ein eingefaßtes Miſtbeet geſenkt geweſenen Gurkenpflanzen.

Zur förmlichen Verpflanzung derſelben muß ein anderes, der Anzahl der vorhandenen Pflanzen gemäßes

Miſtbeet gemacht werden. Für eine mittelmäßige Familie iſt eines von 6 bis 9 Fenſtern hinreichend; für eine zahlreiche Familie aber muß es zwiefach ſo groß ſeyn. Zu dieſem Miſtbeet muß der erforderliche Miſt zuvor gehörig zubereitet werden. Gewöhnlich wird um dieſe Jahrszeit auf jedes Fenſter ein gutes Fuder Miſt gerechnet. Wenn dieſer nach der zuvor gegebenen Anweiſung gehörig aufgeſchüttelt und umgeſtochen iſt, wird eine Grube gegraben, ſo lang und breit, als das Miſtbeet ſeyn ſoll; in dieſe wird der Miſt gekarret, und nach der zuvorigen Vorſchrift gehörig gelegt, auch etwas alter Pferdemiſt oder Kuhmiſt über denſelben her gelegt; dann die Käſten aufgeſetzt, und die Fenſter aufgelegt, und dieſe zur Auslaſſung des Dampfs täglich gelichtet. Etwa drey Tage nachher pflegt das Beet zur Einſetzung der Gurken die gehörige Wärme zu haben. Dann muß der Miſt etwa 4 Zoll dick mit trockner Erde belegt; dieſe aber in der Mitte unter jedem Fenſter 1 Fuß dick (*) gelegt werden. Sie pflegt binnen 3 bis 4 Tagen (†) warm genug zu werden, und dann iſt es Zeit, die Pflanzen einzuſetzen. Die Pflanzen müſſen dann aus den Töpfen mit voller Erde ausgekippet, und auf die in der Mitte unter einem jeden Fenſter gemachte Erdreihe, unter jedes Fenſter zwo Pflanzen (**), jede etwa 7 bis 8 Zoll weit von der andern, (nicht aber, wie oft geſchiehet, mehrere zuſammen,) oben auf geſtellet werden. Wenn ſie nun alle auf ihre Stelle geſetzt ſind, muß die daſelbſt 1 Fuß hoch liegende Erde rings um den Erdball her, in welchem eine jede Pflanze ſtehet, angezogen werden, da denn die Pflanzen ihre Wurzeln bald in dieſelbe zu treiben pflegen; und damit in der Folge immer weiter herum Erde angelegt, und das ganze Beet endlich überall gleich hoch

von

(*) 3 bis 4 Zoll höher. Ausg. von 1768.
(†) Nach 24 Stunden. Eb. daſ.
(**) Zwo, höchſtens drey Pflanzen. Eb. daſ.

von Erde gemacht werden könne, muß dazu ein hinreichender Vorrath von guter Erde, und zwar, damit ſolche trocken bleibe, unter einem Obdach in Bereitſchaft gehalten werden. Denn, wenn man dazu naße Erde nimmt, ſo werden theils die Beete erkältet, theils wird dadurch ein ſtarker Dampf verurſachet; und alſo muß man dazu nothwendig längſt zum voraus eine hinlängliche Menge Erde zubereiten. — Wenn die Pflanzen eingepflanzt ſind, muß ihnen, nachdem es die Umſtände erfordern, gehörig friſche Luft gegeben, und Waſſer gereicht; doch aber nicht zu viel kalte Luft hineingelaſſen, noch gar zu viel Waſſer angegoſſen; die Fenſter, zur deſto längern Erhaltung der Wärme des Beets, die Nacht über mit Matten bedeckt; um die Erdhaufen, in welchen die Gurken ſtehen, ab und an noch etwas Erde gelegt; dieſe aber, damit ſie erſt etwas warm werde, jedesmahl erſt in einiger Entfernung von ihnen hingelegt, und dann erſt um die Pflanzen her angelegt; und auf dieſe Weiſe nach und nach ſo viel Erde hineingebracht werden, daß die Erde endlich in dem ganzen Beet mit dem Erdball, mit welchem jede Pflanze eingeſetzt iſt, überall eine gleiche Höhe bekomme, und die Gurken ihre Wurzeln überall deſto beſſer austreiben können. — Wenn nach dieſer Vorſchrift nach und nach immer mehr Erde auf das Beet gebracht wird, wird es zuletzt überall 1 Fuß hoch von Erde (*), und dieſe Tiefe der Erde iſt den Gurken überaus zuträglich. Denn wenn ſie nur flach Erde haben, pflegen ihre Blätter, der ihnen gemachten Beſchattung ohngeachtet, während der Mittagshitze welk niederzuhängen; nicht zu gedenken, daß ſie dann auch, wenn ſie nicht vertrocknen ſollen, mehr begoßen werden müſſen, als ihnen dienlich iſt; daher es denn am beſten iſt, ihnen hinreichend tiefe Erde zu geben. — Man mögte jedoch fragen, warum denn die Erde nicht gleich vom Anfang ſo hoch aufgelegt werden ſolle? Die

(*) 9 bis 10 Zoll. Eb. daſ.

Urſache, warum ſolches nicht geſchehen ſoll, iſt dieſe: Wenn die Erde gleich anfangs auf einmahl ſo dick aufgelegt würde, ſo mögte ſie theils den Miſt zu ſehr erkälten, theils mögte die Erde ſelbſt verbrennen (*); wenn ſie aber nach und nach aufgebracht wird, ſo finden die Wurzeln der Gurken immer friſche Erde, welche ihnen viel zuträglicher iſt, als diejenige, welche in dem Beet ſchon länger gelegen hat, und von dem aus dem Miſt aufſteigenden Dampf ſchon zu ſehr angefeuchtet iſt.

Wenn die Wärme des Beets abnehmen ſollte, muß rings um daſſelbe herum warm gemachter Miſt angelegt werden, damit dieſelbe erneuert werde. Denn, wenn es um die Zeit, da die Gurken anſetzen wollen, keine genugſame Wärme hat, ſo fallen die jungen Früchte ab; weswegen man denn darauf mit Fleiß zu achten hat.

Die Ranken, welche die Gurken treiben, müſſen ordentlich zu recht gelegt, und, damit ſie ſich nicht unter die Fenſter erheben, ſich auch ein ander nicht kreuzen, und ſich nicht in ein ander verwickeln, vermittelſt kleiner Häkchen an der Erde befeſtigt werden. Wenn man auf dieſe Weiſe gleich anfangs einer jeden Ranke den Weg zeigt, welchen ſie nehmen ſoll, ſo hat man nachher nicht nöthig, ſie zu ihrem größten Nachtheil hin und her zu drehen und zu beugen.

Wenn nach und nach ſo viel Erde aufgebracht iſt, daß ſolche die völlige Höhe hat, müſſen die Miſtbeetkäſten, damit die Fenſter nicht zu dicht auf den Gurken liegen, etwas in die Höhe gebracht; die Erde dann aber unterhalb der Käſten an allen Seiten herum wohl vermacht werden, damit von unten herauf keine Kälte in das Beet eindringen könne. Auch muß das Begieſſen und die Einlaſſung friſcher Luft mit gehöriger Vorſicht beſorget werden, weil die Gurken ſonſt auf einmal

(*) Wenn die Erde in einem Miſtbeet verbrennet, nimmt ſie eine weiſſe Farbe an.

einmal zu Grund gerichtet werden. Denn wenn man nur im geringſten theils entweder verſäumet, friſche Luft hineinzulaſſen, oder zu viel Luft hinein läßet, theils ſie entweder zu viel begießet, oder ſie einmal zu lange durſten läſſet, ſo ſind ſie in der Geſchwindigkeit und ohne Hofnung verlohren.

d. Wartung der frühen Gurken auf eingefaßten Miſtbeeten zur Zeit der Blüte und der Tracht.

Wenn die Gurken zur Tracht kommen, wird man an ihnen verſchiedene blos männliche Blüten gewahr, welche man gleich bey dem erſten Anblick von den weiblichen Blüten unterſcheiden kann. Denn dieſe haben unter jeder Blüte eine junge Gurke, jene aber nicht. Jene haben in der Blüte drey Staubfäden mit ihren Staubkölblein, welche mit gelben Blütenſtaub angefüllet ſind. Dieſer Blütenſtaub dienet zur Befruchtung der weiblichen Blüten; und wird, wenn die Pflanzen an der freyen Luft ſtehen, durch die gelinde Bewegung der Luft in die weiblichen Blüten geführet. Weil aber die frühen Gurken auf Miſtbeeten vor der freyen Luft zu ſehr in Acht genommen werden müſſen, ſo fallen auch die jungen Gurken auf den Miſtbeeten aus Mangel der Befruchtung oft ab. Bisweilen erſetzen jedoch die Bienen, wenn ſie unter der Zeit, da die Fenſter zur Einlaſſung friſcher Luft gelichtet werden, in die Miſtbeete fliegen, den Mangel jener gelinden Bewegung der Luft, indem ſie an ihren Hinterbeinen in die weiblichen Blüten Blütenſtaub tragen, wovon zu deren Befruchtung, ſo viel, als dazu nöthig iſt, zurückbleibt. Sie machen nemlich aus dem Blütenſtaub das Wachs, und kriechen, um ſolchen zu ſuchen, in alle Blüten ohne Unterſcheid. Ich habe ſie wohl aus Blüten wieder herauskommen, und den geſammleten Blütenſtaub an ihren Hinterſchenkeln ſitzen, und ſie ſo gleich in eine andere Blüte, welche keinen Blütenſtaub

 hatte,

hatte, kriechen geſehen, und dann wahrgenommen, daß ſich um den Stempfel einer ſolchen weiblichen Blüte ſo viel Staubkörner verſtreuet hatten, als zu ihrer Befruchtung nöthig ſeyn mogten. Sie haben die Gärtner dadurch gelehret, wie der Mangel der freyen Luft, welche zu der natürlichen Befruchtung der Blüten ganz unumgänglich nöthig iſt, erſetzt werden könne. Man pflückt nemlich eine männliche Blüte, deren Staubkölbchen zur Vollkommenheit gekommen ſind, ab; hält dieſelbe umgekehrt dicht über eine weibliche Blüte; und ſtreicht ihre äußere Seite gelind mit dem Nagel am Finger, damit der Staub von den Kölbchen in die weibliche Blüte falle. Die Erfahrung beweiſet, daß die weiblichen Blüten auf dieſe Art hinreichend befruchtet werden. Und ſeitdem man von dieſer Bemerkung auf die Gurken und Melonen die Anwendung gemacht hat, kann man nun mit weit mehr Gewißheit frühe Gurken und Melonen auf Miſtbeeten ziehen, als vorher; gleichwie auch die Blumiſten jetzt, da ſie den Blütenſtaub von einer Sorte von Blumen auf andere Sorten zu bringen wiſſen, mit mehr Gewißheit neue Blumenſorten erzeugen können.

Wenn ſich, um wieder auf die Gurken zu kommen, würklich junge Gurken angeſetzt haben, ſo nehmen ſolche, wenn das Miſtbeet die gehörige Wärme hat, an Größe bald dergeſtalt zu, daß ſie brauchbar werden. Ihre ganze Wartung beſtehet alsdenn fernerhin darin, daß ſie gehörig begoſſen werden, und zwar ſo, daß das Beet, vermittelſt einer Brauſe (*) überall beſprengt werde, weil ſich die Wurzeln der Gurken nach allen Seiten des Beets ausbreiten. Aus eben dieſer Urſach muß auch nun, wenn die Gurken ſo lange, als es irgend möglich zu machen iſt, zu tragen fortfahren ſollen, an allen Seiten des Beets herum ſo hoch Miſt und Erde angelegt werden, daß es faſt noch einmal ſo breit wird. Sie finden dann für ihre Wurzeln ſo viel neue Nahrung, daß ſie einen guten

(*) Oder Gießſprütze.

ten Theil des Sommers hindurch tragbar bleiben. Wenn dieſes aber nicht geſchiehet, ſo werden ihre Wurzeln, wenn ſie die Seiten des Beets erreicht haben, von Wind und Sonne ausgetrocknet; ſie werden dann kraftlos, und gehen vor der Zeit zu Ende.

e. Saamen-Gurken zu künftigen frühen Gurken.

Diejenigen Gärtner, welche auf die Erziehung früher Gurken beſondern Fleiß wenden, laſſen durchgehends nur zwo bis drey der früheſten Gurken, und zwar nur ſolche, welche an dem Hauptſtamm der Pflanze und ſeiner Wurzel am nächſten ſitzen, zum Saamen liegen, und dieſe recht völlig reif werden, und heben die davon gewonnenen Kerne jedesmahl ſo lange auf, bis ſie zum Pflanzen alt genug ſind. Sie glauben, gefunden zu haben, daß die Gurkenkerne auf dieſe Art ungemein veredelt werden, und nehmen alſo die auf dieſe Art gezogenen Kerne blos zu frühen Gurken, weil die ſpätern Gurkenpflanzungen ſo viel Sorgfalt und Aufmerkſamkeit nicht bedürfen. (S. §. 5. *d.*)

§. 4.

B. Eine andere Methode, frühe Gurken auf einem eingefaßten Miſtbeet zu ziehen (*).

a. Erziehung der Gurkenpflanzen auf einem Miſtbeet.

Wenn man keine Gelegenheit hat, die Pflanzen zu frühen Gurken in einem Glashaus zu ziehen, müſſen ſie

(*) Dieſe Anweiſung iſt, wie Styl und Ausdruck in der Urſchrift empfinden laſſen, von einer fremden Feder. Eben daher kömmt es aber, daß in derſelben manches noch einmahl geſagt wird, was der Sache nach ſchon vorher geſagt war. Weggelaſſen werden konnten aber dieſe Wiederholungen in der Ueberſetzung nicht füglich, weil ſie mit der Sache ſelbſt

ſie in einem gut gemachten Miſtbeet gezogen werden. Man kan ſie auf demſelben nicht beſſer ziehen, als wenn man die Kerne in kleine ½ Pens Töpfe pflanzt, weil man dieſe, wenn das Miſtbeet kalt werden ſollte, mit leichter Mühe in ein anderes ſetzen, oder ſie, wenn es zu heiß werden ſollte, etwas in die Höhe ziehen, und dadurch verhüten kan, daß die Kerne, oder die jungen Pflanzen von der Hitze keinen Schaden leiden.

b. Vorläufige Verſetzung der auf einem eingefaßten Miſtbeet in Töpfen aufgebrachten Gurkenpflanzen auf ein anderes Miſtbeet.

Wenn die Gurkenpflanzen nach der bereits (§. 3. a.) gegebenen Vorſchrift aufgebracht ſind, muß ein anderes Miſtbeet in Bereitſchaft ſeyn, in welches eine hinreichende Anzahl ½ Pens Töpfe geſetzt ſeyn, und in welche ſie, nach der gleichfalls ſchon (§. 3. a.) gegebenen Anweiſung, umgeſetzt, und in denſelben bis zur künftigen förmlichen Verpflanzung beynahe eben ſo gewartet werden müſſen. Weil aber die Hitze des Miſtes oft einen ſtarken Dampf verurſachet, müſſen die Fenſter oft ſorgfältig umgekehret, und abgewiſchet werden, weil ſonſt die ſich in Tropfen ſammlende Feuchtigkeit auf die Pflanzen herabtröpfeln, und ſolche zu Grund richten würde. Auch muß allezeit, ſo oft die Witterung darnach iſt, vorſichtig friſche Luft hineingelaſſen, und die Wärme des Beets, weil die Luft in demſelben nicht durch Feuer erwärmet wird, ſondern blos durch die

ſelbſt zu ſehr verwebet ſind. Und noch weniger konnten beyde Anweiſungen, ohngeachtet ſie weſentlich nicht ſehr von einander unterſchieden ſind, in eine zuſammen geſchmolzen werden, weil dann dem Leſer eine ganz neue Ausarbeitung, welche dem Zweck einer Ueberſetzung entgegen iſt, vorgelegt werden würde. Aus dieſer Urſach ſind beyde wörtlich hergeſetzt.

die Hitze des Miſtes erwärmet werden muß, mit allem Fleiß ſtets gleich gehalten werden.

Wenn dieſes Miſtbeet den rechten Grad der Wärme hat, pflegen die Gurkenpflanzen ſchon binnen vier und zwanzig Stunden anzuſchlagen. Dann muß ihnen an ſolchen Tagen, da es die Witterung verſtattet, vorſichtig etwas friſche Luft gegeben, und die Fenſter, weil ſie von dem Dampf des Miſtes, welcher ſich unter ihnen anſetzt, beſchlagen, und die Feuchtigkeit dann auf die Pflanzen, zu ihrem größten Verderben, herabtröpfelt, täglich umgekehret und getrocknet, und dis Umkehren, wenn die Witterung ſie lange umgekehrt liegen zu laſſen nicht erlaubet, täglich wenigſtens ein bis zweymahl wiederhohlet, und die Feuchtigkeit mit einem wollen Tuch abgewiſchet werden. Vor allen Dingen aber muß nie zu viel kalte Luft hineingelaſſen werden, weil ſolches ſo weichlichen Pflanzen, als Gurkenpflanzen ſind, nicht weniger nachtheilig ſeyn würde. Um dieſem Nachtheil vorzubeugen, befeſtiget man mit Nutzen oben vor dem Miſtbeetkaſten heraus, wo die Luft hineingelaſſen wird, ein Stück grobes Leinen, oder eine Matte, durch welche die Luft durchziehen muß, auf welche Weiſe ſie dann den Pflanzen weniger Schaden thun kan.

Mit dem Begießen der Pflanzen muß man, ſo lange ſie noch ſehr jung ſind, ſehr vorſichtig verfahren, und ihnen jedesmahl nur ein wenig Waſſer reichen, — nur aber ſolches Waſſer, welches vorher erſt einige Zeit entweder in warmen Miſt, oder in einem warmen Zimmer geſtanden, und eben den Grad der Wärme erlanget hat, welchen die Luft in dem Miſtbeet hat.

Wenn die Pflanzen nach und nach in die Höhe wachſen, muß, um ſie im Wachsthum zu ſtärken, etwas trockne, ganz fein geſichtete Erde, welche man zu dieſem Zweck ſtets in Bereitſchaft haben muß, um ihren Stamm gelegt werden.

Das Miſtbeet muß auch mit Fleiß in der gehörigen Wärme erhalten, und folglich bey abnehmender Wärme rings umher mit etwas friſchen ſtrohichten Pferdemiſt umlegt, auch die Fenſter die Nacht über und bey wiedriger Witterung gehörig mit Matten bedeckt werden; auf der andern Seite aber, wenn die Hitze zu ſtark werden ſollte, müſſen mit einer dicken Stange an der Seite des Miſtbeets zwey bis drey große Löcher, bis faſt unter die Mitte des Beetes, in den Miſt gemacht werden, durch welche dann der Dampf größtentheils herauszuziehen, und fernerhin nicht mehr ſo ſtark nach oben zu aufzuſteigen pflegt (*). Sobald nachher die Hitze etwas nachgelaſſen hat, müſſen dieſe Löcher wieder mit Miſt zugeſtopft werden.

Dis iſt nun alles, was man in Abſicht auf die Erziehung der Gurkenpflanzen bis zu ihrer förmlichen Verpflanzung zu beobachten hat.

c. Förmliche Verpflanzung der auf Miſtbeeten gezogenen frühen Gurkenpflanzen, auf ein eingefaßtes Miſtbeet.

Wenn die Gurken das dritte, oder ſogenannte rauhe Blatt zeigen, muß zu ihrer förmlichen Verpflanzung ein Haufen friſcher Pferdemiſt, nach der dazu vorher gegebenen Anweiſung, mit Steinkohlenaſche vermenget, und erwärmet werden. Wie viel Miſt dazu genommen werden müſſe, muß nach der Anzahl der Hölungen, welche man mit Gurken zu bepflanzen gewillet iſt, beſtimmet werden. Zu den allerfrüheſten Gurken, welche 3 Fuß hoch Miſt haben müſſen, pflegt auf jedes Fenſter, oder auf jede Gurkenhölung, ein Fuder; zu denen aber, welche erſt im Merz verpflanzt werden, pflegen auf drey Hölungen nur 2 Fuder gerechnet zu werden. Denn, daß die Miſtbeete zu dieſen leztern

(*) Beym *de Combe* werden dieſe Luftlöcher *ventouſes*, und dieſe Arbeit ſelbſt *larder*, ſpicken, genannt.

leztern ſo hoch von Miſt gemacht werden, als würklich einige ſie machen, hat nicht den geringſten Nutzen, weil die Gurken auf ſolchen ſtarken Miſtbeeten ſelten beſſer, ja kaum einmahl ſo gut gerathen, auch nicht früher zur Tracht kommen, auch ſelten ſo ſchöne Früchte geben, auch ihre Ranken nie ſo lange geſund und tragbar bleiben, als wenn die Beete mäßig hoch von Miſt ſind.

Wenn dieſe Miſtbeete gemacht werden, muß der Miſt gehörig durch einander gebracht; mit der Miſtgabel, damit in demſelben keine Miſtklumpen bleiben, gehörig aufgeſchüttelt; damit der Dampf nicht zu ſchnell aufſteige, feſt zuſammen geſchlagen; überall ganz eben gelegt; und, damit in demſelben keine den Pflanzen nachtheilige Sinken entſtehen, überall in dem Beet recht gleich geſchlagen oder getreten werden.

Wenn der Miſt zurecht gelegt iſt, muß gerade mitten unter jedem Fenſter ein etwa 1 Fuß tiefes, und 8 bis 9 Zoll weites Loch in den Miſt gemacht; jedes dieſer Löcher mit leichter, friſcher, durch ein Sieb geworfener, und von großen Steinen und Erdklümpen u. d. gl. gereinigter Erde angefüllet, und über demſelben ein Hügel von Erde aufgehäufet; dann mitten in jedes Loch ein etwa 1½ Fuß langer Stock, zum Zeichen, daß gerade hier ein Loch gemacht ſey, eingeſtoßen; hiernächſt das ganze Miſtbeet überall etwa 3 Zoll hoch mit Erde belegt, und dieſe eben geharket; und endlich der Kaſten aufgeſezt, und die Fenſter übergelegt werden. Sollte inzwiſchen der Miſt zu heiß zu ſeyn ſcheinen, ſo muß die Erde nicht eher aufgebracht werden, bis ſich die ſtärkſte Hitze gelegt hat. Sie pflegt dieſes nach wenig Tagen zu thun, und dann mag alſo die Erde, jedoch nur nach und nach, und anfangs erſt 2 Zoll hoch, nach 8 oder 10 Tagen abermahl 1 Zoll hoch, und ſo nach und nach immer etwas Erde aufgebracht werden, bis ſie zulezt, jedoch ehe die

Gurken Ranken treiben, wenigſtens 6 bis 7 Zoll hoch liegt. Wenn dann das Beet ſo tief Erde hat, ſo können die Gurken um ſo viel ſtärkere Ranken treiben, weil ſie für ihre Wurzeln tief Erde haben. Denn dieſe laufen in der Erde nach allen Seiten des Beets eben ſo weit aus, als die Ranken über der Erde auslaufen. Wenn ſie alſo nur ſehr flach Erde haben, oder die Erde zu leicht iſt, ſo laſſen ſie ihre Blätter, aus Mangel einer genugſamen Tiefe der Erde, bey Tage welk niederhängen; und wenn ſie dann nicht beſtändig und gehörig begoſſen werden, ſo fehlet es ihnen auf der einen Seite an Kraft, lange tragbar zu bleiben, und gut zu tragen; auf der andern Seite aber iſt ihnen zu vieles Begießen nicht einmahl dienlich; wenigſtens trägt es zu ihrer guten Tracht nie ſo viel bey, als wenn auf den Miſt fein hoch Erde aufgebracht iſt.

Vier oder fünf Tage nachher, nachdem die erſten 3 Zoll hoch Erde aufgebracht ſind, pflegt das Miſtbeet zur Einpflanzung der Gurken im Stand zu ſeyn. Um davon verſichert zu werden, mag man einen der zuvorgedachten, in die Mitte der in den Miſt gemachten und mit Erde gefülleten Löcher eingeſteckten Stöcke aus der Erde ziehen, und aus der Berührung des unterſten Endes deſſelben beurtheilen, ob das Beet den gehörigen Grad der Wärme habe. Wenn es dieſen hat, muß in der Mitte eines jeden Loches mit der Hand eine beckenförmige Hölung in die Erde gemacht, und bey dieſer Gelegenheit die vorkommenden Erdklümpe und Steine, jene zerbrochen, und dieſe herausgenommen; und in jede Hölung zwo Pflanzen gepflanzt werden. — Die jezt gedachten Hölungen müſſen, gegen die Mitte ihres Beckens zu, etwas ſchräg gemacht werden, zumahl wenn die Gurken etwas hochbeinigt ſind, damit ihre Wurzeln von dem Miſt möglichſt weit entfernt bleiben, und nicht an den Spitzen vom

Miſt

Miſt verbrannt werden. — An die eingeſetzten Pflanzen muß die Erde gelind angedrückt; wenn ſie trocken iſt, mit etwas, nach dem Verhältniß der Wärme in dem Miſtbeet, lau gemachten Waſſer, angegoſſen; und die Pflanzen im Mittag, wenn Sonnenſchein ſeyn ſollte, ſo lange, bis ſie nach zween oder drey Tagen angeſchlagen ſind, mit Matten beſchattet werden. Nachher aber muß man ſie ſo viel Sonnenſchein, als möglich iſt, genießen laſſen; die Fenſter täglich umkehren, und abtrocknen; wenn es die Witterung verſtattet, etwas friſche Luft hineinlaſſen; die Nacht über, und bey widriger Witterung, die Fenſter gehörig bedecken; überall aber die Fenſter nie zu ſtark zuhalten, zumahl, ſo lange das Beet noch ſehr dampfet. Der Dampf macht ſonſt, daß die Pflanzen beſchlagen, und daß ſie, weil es in dem Beet an freyer Luft fehlet, welche die Feuchtigkeit zerſtreuen könnte, in Stockung und Fäulniß gerathen.

Wenn die Pflanzen einen Schuß von etwa 4 bis 5 Zoll hoch gethan haben, müſſen ſie vermittelſt kleiner Häckchen zur Erde niedergebeugt, und einer jeden ihre beſondere Richtung gegeben werden. Man muß aber bey dieſem erſten Niederbeugen überaus vorſichtig zu Werk gehen, weil ihre zarten Gefäße ſonſt leicht zerdrückt oder zerbrochen werden, und ſie davon großen Schaden nehmen können. — Eben ſo müſſen in der Folge auch ihre Ranken, ſo wie ſie hervorkommen, zurecht gelegt, und feſt gehäkelt werden, damit ſie nicht unordentlich durch einander wachſen, noch ſich einander kreuzen. Nachher aber dürfen ſie nie von der ihnen einmahl gegebenen Stelle gerücket, oder zu hart angegriffen werden, weil ihre Blätter ſonſt leicht abbrechen, oder doch in Unordnung kommen, welches ihnen nicht weniger nachtheilig iſt. Und wenn Unkraut zwiſchen ihnen wegzuziehen iſt, muß ſolches mit vieler Vorſicht geſchehen, und unterdeſſen, daß ſolches mit der einen

Hand verrichtet wird, die Blätter daſelbſt mit der andern Hand ſo lange zur Seite gebeugt werden.

d. Wartung der frühen Gurken auf den eingefaßten Miſtbeeten zur Zeit der Blüte und Tracht.

Etwa vier Wochen nach der letzten Verpflanzung pflegen die Gurken zur Blüte zu kommen. Die erſten Blüten, welche ſich zu zeigen pflegen, ſind gemeiniglich männliche Blüten. Die Unwiſſenheit nennet dieſelben taube Blüten, und bricht ſie weg. Gewiß ein ſehr verkehrtes Verfahren! Denn die Erfahrung beweiſet, daß ſie zur Vervollkommnung der jungen Gurken unumgänglich nöthig ſind, und daß dieſe, wenn jene insgeſammt weggebrochen werden, meiſtens abfallen, oder doch nicht zur Vollkommenheit kommen (*).

Die Gurken treiben oft zu ſtark in Ranken, wenn entweder die Saamenkerne noch nicht alt genug geweſen, oder gar erſt im Jahr zuvor gezogen ſind, oder auch, wenn die Pflanzen ſonſt etwa guten Trieb haben. Sie dürfen aber dennoch nie beſchnitten werden, wie Unwiſſende wohl zu thun pflegen. Vielmehr muß in dieſem Fall, ehe ſich die Ranken durch einander ſchlingen, eine von den beyden in einer Hölung ſtehenden Pflanzen,

(*) Ohngeachtet dieſe Kenntniſſe jezt allgemein ſind, und ſie jezt, wenigſtens in Niederſachſen, ſelbſt von einem gemeinen Kohlgärtner nicht einmahl mehr bezweifelt, ſondern in der Erfahrung allgemein gegründet gefunden werden: ſo findet ſich doch noch in der vierten Auflage von *Reicharts* L. u. G. Sch. von 1775. Th. 4. S. 153. folgende Stelle: „Die Gurkenblumen ſind gelb, und wenn dieſe ſich nicht alſo„bald auf einer kleinen Gurkenfrucht befinden, ſo taugen „ſie nichts, ſondern ſind taub, daher ſolche auf den Miſt„beeten müſſen abgeknippen werden; denn ſie taugen zu nichts, „nehmen den Ranken die Nahrung hinweg, und verurſachen „auch zuweilen eine Fäulniß.“ S. m. Küch. Gart. Br. Th. 3. in der Geſchichte des Küchen-Gartenbaues, §. 34.

Pflanzen ausgeriſſen werden. Eine oder zwo Pflanzen, wenn ſie guten Wachsthum haben, tragen gemeiniglich mehr ein, als vier bis fünf durch einander verwachſene. Wenn der Miſtbeetkaſten mit Ranken zu ſehr angefüllet iſt, kommen die jungen Gurken ſelten zur Vollkommenheit, und ſetzen ſich auch nicht ſo zahlreich an, als wenn die Anzahl der Ranken geringer iſt; die jungen Früchte verderben in jenem Fall vielmehr oft aus Mangel der freyen Luft, und fallen ab.

Die Miſtbeetfenſter müſſen, wenn die Gurken anfangen zur Tracht zu kommen, jede Nacht ſorgfältig zugedeckt, auch der Kaſten zur Erneurung der Wärme mit friſchen langen Pferdemiſt, oder mit abgemäheten Gras, an den Seiten umher belegt werden. Denn, wenn die Wärme in dem Beet zu ſehr abnimmt, und dann kalte Nächte einfallen, ſo fallen die jungen Gurken entweder ab, oder kommen doch nicht zur rechten Vollkommenheit. — Auch müſſen die Fenſter im Mittag bey ſehr heißen Sonnenſchein mit Matten überdeckt werden, damit die Ranken der Gurken unter denſelben Schatten haben. Denn ſo vortheilhaft die Wärme den Gurken an und vor ſich ſelbſt iſt, ſo nachtheilig ſind ihnen doch die Sonneuſtrahlen, wenn ſie zu der Zeit, da die Sonne recht heiß brennet, unmittelbar von denſelben getroffen werden. Denn alsdenn verſengen entweder die Blätter, welche zunächſt unter dem Fenſter ſtehen, oder ſie werden zu ſtark in Ausdünſtung geſetzt; und dann fehlet es den oben liegenden Theilen der Ranken, und den größern Blättern an Nahrung; die jungen Gurken können alſo nicht weiter wachſen, und werden oft ſchon gelb, ehe ſie einmahl ihre halbe Größe erreicht haben. Ein Fall, welcher ſich dann zumahl oft begibt, wenn die Gurken in den Miſtbeeten nicht genugſam tiefe Erde über dem Miſt haben.

Wenn

Wenn ſich die Gurken mit ihren Ranken über das ganze Miſtbeet ausgebreitet haben, werden ſie, wenn ſie begoſſen werden ſollen, auf eine ſehr nützliche Weiſe mit einer Brauſe über und über, jedoch ſo gelind, beſprenget, daß ihre Blätter davon keinen Schaden leiden. Doch darf dieſes nicht bey ſehr heißen Sonnenſchein geſchehen. Ich weiß, daß dadurch einſtens ein ganzes Gurkenbeet auf einmahl zu Grund gerichtet iſt. Denn wenn das Waſſer auf den Blättern tropfenweiſe ſtehen bleibt, ſo ſammlen ſich die Sonnenſtrahlen in den Tropfen, gleich als in einem Brennpunct, und verſengen die Blätter ſo, daß ſie ihre ſchöne grüne Farbe binnen vier und zwanzig Stunden verlieren, und wie braunes Papier ausſehend werden. Wenn aber dieſes Beſprengen eines Gurkenbeets zur rechten Zeit geſchiehet, ſo ſchaffet es den ſehr großen Nutzen, daß dann alle Wurzeln der Pflanzen, welche ſich um dieſe Zeit in dem Miſtbeet überall ausgebreitet haben, dadurch Nahrung bekommen.

Sollte jetzt auch etwa die Wärme in dem Beet zu ſchwach werden, ſo legt man, zur Erneurung derſelben, mit Nutzen friſchen Miſt rings um das Beet herum. Denn die Nächte ſind um dieſe Zeit oft noch ſehr kalt; und wenn dann das Miſtbeet keine gehörige Wärme hat, ſo fallen die jungen Gurken ſelbſt noch dann ab, wenn ſie ſchon von der Länge eines kleinen Fingers ſind. — Wenn die jetzt gedachte Nachheitze überdem mit ſteifer Erde dick belegt wird, und die Gurken dann ihre Wurzeln in dieſelbe treiben, ſo pflegen ſie dadurch in ihrem Wachsthum ungemein geſtärkt zu werden, und nachher viel länger tragbar zu bleiben, als ſie ſonſt nicht thun. Denn ihre Wurzeln laufen, wenn ſie dazu Raum haben, ſehr weit aus; wenn ſie aber in einem nur 5 Fuß breiten Miſtbeet eingeſchränkt ſind, haben ſie dazu nicht Raum genug. Wenn ſie dazu aber keinen größern Raum haben, ſo bleiben ſie nur

nur fünf, höchſtens ſechs Wochen tragbar; da ſie hingegen in jenem Fall, wenn die Erde die gehörige Tiefe und Weite hat, drey Monath nach einander tragbar bleiben. — Aus dieſer Urſach iſt es, wenn mehr Gurkenmiſtbeete in einer Reihe liegen, am beſten, in die Gänge zwiſchen dieſelben warmen Miſt zu bringen, und dieſen ſo hoch mit Erde zu belegen, als die Beete hoch ſind.

Dis iſt nun alles, was in Abſicht auf die Erziehung und Wartung der erſten Gurkenpflanzung zu wiſſen nöthig iſt. Wer die dazu gegebene Anweiſung genau befolgt, wird bis zum Anfang des Julius, da die zweyte Pflanzung zur Tracht kömmt, an Gurken keinen Mangel haben. Und dieſe zweyte Gurkenpflanzung iſt es, zu welcher ich nun eine Anleitung geben will.

§. 5.

Zweyte Gurkenpflanzung, oder Hauptpflanzung (*). Erziehung der Gurken auf freyen Miſtbeeten.

a. Erziehung der dazu erforderlichen Pflanzen.

Wenn man Gurken auf freyen Miſtbeeten ziehen will, müſſen die Kerne um die Mitte des Merz, allenfalls auch noch etwas ſpäter, nachdem ſich nemlich früher oder ſpäter gute Witterung einſtellet, entweder unter gläſerne Glocken, oder auf die oberſte Seite der frühen Gurken-Miſtbeete gepflanzt werden. — So bald die Pflanzen aufgegangen ſind, müſſen ſie vorläufig auf ein anderes mäßiges Miſtbeet, etwa 2 Zoll weit, verſetzt, und auf

(*) Man nimmt dazu in England die §. 1. beſchriebenen ſo genannten gemeinen rauhen Gurken; außer daß man zur Abwechslung auch wohl etwas lange glatte Gurken legt, von dieſen jedoch nicht die Hauptpflanzung macht.

auf demſelben mit Glocken, welche ſo nahe, als es möglich iſt, an ein ander zu ſetzen ſind, bedeckt, und ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, welches ſie aber in kurzer Zeit zu thun pflegen, feucht und im Schatten gehalten werden. — Auf dieſe Weiſe müſſen die Gurkenpflanzen zu der zweyten Pflanzung aufgebracht werden, wenn man ihrer eine ſehr große Anzahl verlanget, und Gurken in ſolcher Menge ziehen will, wie die Londner Gärtner durchgehends thun. Wenn man ſie aber nur zu eignen Gebrauch ziehen will, kan man auf der obern Seite der zur erſten Pflanzung (nach §. 3. oder 4.) gemachten frühen Gurken-Miſtbette Pflanzen genug ziehen (*). Wenn aber die frühen Gurken die Miſtbeete mit ihren Ranken ſchon ganz bedeckt haben, und alſo auf denſelben zu der vorläufigen Verſetzung der gekeimten Pflanzen kein Raum ſeyn ſollte, ſo können auf ein eingefaßtes Miſtbeet von einem einzigen Fenſter ſo viel Pflanzen zum erſten mahl verſetzt, und zur förmlichen Verpflanzung auf freye Miſtbeete zubereitet werden, als den ganzen Sommer hindurch ſelbſt für die größte Haushaltung nur immer nöthig ſeyn mögen. Die Glocken über den jungen Pflanzen müſſen die Nacht über, oder bey ſehr wiedriger Witterung mit Matten bedeckt; bey Tage aber, wenn warme Witterung iſt, an der vom Wind abgekehrten Seite, um zur Stärkung der Pflanzen friſche Luft hineinzulaſſen, vermittelſt eines untergelegten Steines gelichtet; und die Pflanzen, nachdem es nöthig iſt, begoſſen, jedoch, ſo lange die Pflanzen noch jung ſind, mit dem Begieſſen ſparſam verfahren werden.

b. Förm-

(*) Beydes nemlich, ſie zuerſt auf einem derſelben keimen laſſen, und auf andere ſie das erſte mahl verpflanzen, ohne zu dieſer vorläufigen Verpflanzung beſondere mit Glocken zu bedeckende Miſtbeete zu machen.

b. Förmliche Verſetzung der Gurkenpflanzen auf freye Miſtbeete. Zubereitung ſolcher Miſtbeete. Wartung der auf dieſelben förmlich verſetzten Gurken im April und May, unter den Glocken.

Etwa um die Mitte des April pflegen ſie zur förmlichen Verpflanzung ſtark genug zu ſeyn. Dann muß alſo ſo viel friſcher Pferdemiſt, als nach dem Verhältniß der Anzahl der mit Gurken zu bepflanzenden Hölungen nöthig iſt, (auf 6 Hölungen jedesmahl ein gutes Fuder gerechnet,) herbeygeſchaffet, und gehörig gemiſchet und erwärmet werden. Alsdenn muß eine Grube, etwa 2 Fuß und 4 Zoll breit, ſo lang man beliebet, oder der Raum es verſtattet, (im trocknen Boden 10 Zoll tief, im feuchten Boden aber kaum einige Zoll tief,) ausgegraben, und im Grund überall ganz eben gemacht; dann der Miſt in dieſelbe eingeworfen, und auf eben die Art, (wie §. 3. c. und §. 4. c.) zu den frühesten Gurkenmiſtbeeten vorgeſchrieben iſt, gemiſchet und aufgeſchüttelt, und überall eben und feſt gelegt werden. — Wenn man mehr, als ein dergleichen freyes Miſtbeet macht, muß jedes derſelben 8½ Fuß von dem andern entfernet ſeyn. — Sobald der Miſt in die zuvorgedachten Gruben eingebracht iſt, müſſen mitten in denſelben auf jede ½ Fuß, etwa 8 Zoll weite, und 6 Zoll tiefe Löcher gemacht; dieſe mit guter leichter Erde ausgefüllet; in die Mitte eines jeden ein Stock zum Zeichen geſteckt; dann das ganze Miſtbeet überall etwa 4 Zoll hoch mit Erde belegt, auch an allen Seiten herum eben ſo dick Erde angelegt; alsdenn die Erde eben geharkt; und nun auf jede Stelle, wo in den Miſt ein Loch gemacht geweſen iſt, eine gläſerne Glocke geſetzt werden. Dieſe Glocken müſſen etwa 24 Stunden feſt niedergedrückt ſtehen bleiben, binnen welcher Zeit die Erde, mit welcher jene Löcher gefüllet

ſind, für die einzuſetzenden Pflanzen warm genug zu werden pflegt. Dann muß in die Erde unter eine jede Glocke mit der Hand eine kleine beckenförmige Hölung gemacht, und in eine jede 4 Pflanzen (*) eingepflanzt, und ſolche, bis ſie angeſchlagen ſind, feucht und beſchattet gehalten; nachher aber muß ihnen ſorgfältig friſche Luft gegeben, und zu dieſem Zweck die Glocken, je nachdem es die Wärme der Witterung nothwendig macht, auf der vom Wind abgekehrten Seite etwas in die Höhe geſtützt; auch die Pflanzen, ſo oft es nöthig iſt, begoſſen werden. — Jenes Lichten der Glocken muß vorerſt nur in der Mittagszeit geſchehen. Nachher aber, wenn die Gurken die Glocken mit ihren Blättern angefüllet haben, müſſen ſie nach Süden zu, ſo hoch, als es um der Gurken willen, damit die Sonne ihre Blätter nicht verſengen möge, nöthig iſt, mit einem Luftholz in die Höhe geſtützt werden. Dadurch pflegen ſie zugleich abgehärtet, und der freyen Luft gewohnt zu werden. Weil aber im May oft noch Nachtfröſte kommen, welche ſie, wenn ſie von denſelben getroffen werden, zu Grund richten können, ſo müſſen ſie der freyen Luft dann nicht auf einmahl gar zu dreiſt blosgeſtellet, ſondern die Glocken überhaupt ſo lange, als es ohne ihren Nachtheil geſchehen darf, über ihnen gelaſſen werden; zumahl ſie auch ohne ihren Schaden noch eine geraume Zeit über ihnen ſtehen bleiben können, wenn ſie nur mit drey untergelegten Backſteinen (†) etwas in die Höhe gebracht werden.

c. War-

(*) 3 bis 4 Pflanzen. Ausg. von 1768.

(†) Mit zween an der Rückſeite untergelegten Backſteinen, und einem vorn untergeſtützten Luftholz. Ausg. von 1768.

c. Wartung der auf freyen Miſtbeeten ſtehenden Gurken, nachdem die Glocken weggenommen ſind.

Wenn ſich das Wetter gegen das Ende des May geſetzt hat, und die Witterung nun warm iſt, muß der Anfang gemacht werden, die Gurken unter den Glocken vorſichtig herauszuleiten. Es muß aber nicht an einem ſehr trocknen, [heiſſen, und ſonnenreichen Tage geſchehen, ſondern wenn der Himmel mit Wolken überzogen iſt, und es ſich zum Regen anläſſet. Die Glocken müſſen dann mit drey Backſteinen, oder Luſthölzern, etwa 4 bis 5 Zoll über der Erde, ſo in die Höhe gebracht werden, daß ſie recht feſt ſtehen, und die Pflanzen nicht drücken. Ganz weggenommen werden dürfen ſie aber nicht eher, als am Ende des Junius, oder im Anfang des Julius, weil ſich die Erdfeuchtigkeit, wenn ſie ſo lange noch über ihnen bleiben, in dem Miſtbeet beſſer erhält, als wenn ſie ganz frey ſtehen.

Etwa drey Wochen nachher, nachdem ſie unter den Glocken herausgeleitet ſind, pflegen ſie ſchon, beſonders bey günſtiger Witterung, einen beträchtlichen Wuchs gethan zu haben. Dann muß [der Zwiſchenraum zwiſchen den Gurkenhölungen aufgelockert (*),] auch der Zwiſchenraum zwiſchen den Beeten ſelbſt umgegraben, und aus demſelben an die Beete Erde geworfen, und eben geharkt werden, in welche die Gurken ihre Wurzeln treiben können; alsdenn müſſen die Ranken mit Fleiß zurecht gelegt, bey dieſer Arbeit aber ja nicht zu viel beunruhiget, noch beſchädiget, auch keine Blätter abgebrochen werden. — Jene Bearbeitung des Zwiſchenraums zwiſchen den Beeten macht die Erde locker, und die Gurken können ihre Wurzeln in

(*) Iſt in der Urſchrift, wie die Folge zeiget, aus einem Gedächtnißfehler ausgelaſſen.

in dieſelbe dann beſſer hineintreiben; gleichwie die Ranken dann auch auf der Oberfläche beſſer fortlaufen können.

Außer dieſer Bearbeitung bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als daß ſie vom Unkraut rein, und ſo oft es nöthig iſt, ſo oft nemlich die großen Blätter welk niederzuhangen beginnen, begoſſen werden.

Solche auf freyen Miſtbeeten ſtehende Gurken pflegen, wenn ſie nach der jezt gegebenen Vorſchrift gewartet werden, vom Junius bis zum Ende des Auguſt, reichlich zu tragen. Und nachher ſind auch die Gurken, beſonders in einem kalten Herbſt, wegen der kalten Jahrszeit nicht mehr recht geſund.

d. Saamen-Gurken.

Von dieſen freyen Miſtbeeten pflegt man gewöhnlich auch den neuen Saamenvorrath von Gurkenkernen zu machen. Man wählet nemlich von jeder Hölung 2 bis 3 der beſten Gurken zur Saat aus; von jeder Pflanze aber nur eine, und zwar eine ſolche, welche zunächſt am Hauptſtamm ſitzt. Wenn man an einer Pflanze mehr, als eine Gurke, zur Saat läſſet, ſo wird dieſelbe dadurch ſo geſchwächet, daß ihre übrigen Früchte nur klein bleiben, und ſie auch nicht ſo zahlreich anſetzt. — Daß diejenigen, welche auf ihre Kunſt, recht frühe Gurken ziehen zu können, ſtolz ſind, auch auf den eingefaßten Miſtbeeten von den allerfrüheſten Gurken, wenn ſie unter dieſen recht ſchöne Gurken finden, jedesmahl 3 bis 4 zur Saat liegen laſſen, und die davon gewonnenen Kerne zu den frühen Gurkenpflanzungen vorziehen, iſt bereits (§. 3. e.) erinnert.

Die auf den freyen Miſtbeeten zur Saat ausgewählten Gurken müſſen an den Ranken ſo lange (†) gelaſſen werden, bis ſie völlig reif ſind. Erſt dann müſſen ſie

(†) Bis zur Mitte oder zum Ende des Auguſt. Ausgabe von 1768.

ſie abgenommen, und an eine Rohrwand oder Mauer aufrecht eine bey der andern hergeſtellet werden, und daſelbſt ſo lange ſtehen bleiben, bis ihre Haut in Fäulniß gehen zu wollen beginnet. Dann müſſen ſie von einander geſchnitten, die Kerne ſamt der Brühe und dem Fleiſch über einem Zuber ausgekratzet, und in denſelben geſcharret, und der Zuber, damit keine Unreinigkeit hineinfallen könne, mit Brettern zugedeckt werden. Nach 8 oder 10 Tagen, (binnen welcher Zeit ſie, damit ſich das in Fäulniß gehende Fleiſch von den Kernen abſondern möge, mit einem langen Stock täglich einmahl von Grund aus umgerühret werden müſſen,) muß reines Waſſer zugegoſſen; die ganze Maße, damit der Unrath oben aufkomme, und die Kerne ſich auf dem Grund ſammlen, mit Fleiß umgerühret, und dann das Waſſer abgegoſſen, und dieſes Zu- und Abgießen zwey bis dreymahl wiederholet werden, bis die Kerne endlich ganz rein ſind, und das Waſſer vollends abgeſeiget werden kan. Dann müſſen die Kerne auf eine Matte ausgebreitet, und auf dieſer drey bis vier Tage, bis ſie völlig trocken ſind, an die freye Luft gelegt; dann in Beutel geſchüttet, und in einem trocknen Zimmer, wo ſie vor Ratzen und Mäuſen ſicher ſind, aufgehangen werden. Sie bleiben viel Jahre zum Aufgehen gut; werden aber zum Pflanzen am beſten gehalten, wenn ſie 3 bis 4 Jahr alt ſind, weil ſie dann nicht ſo frech rankende, aber deſto voller tragende Pflanzen geben.

§. 6.

Dritte und letzte Gurkenpflanzung (*). Gurken zum Einmachen.

Zum Beſchluß muß ich nun noch zu der letzten Gurken-

(*) Man nimmt dazu am beſten die §. 1. beſchriebene erſte Sorte, zur Abwechslung aber auch wohl etwas Kerne von der zweyten Sorte.

kenpflanzung, von welcher die Gurken zum Einmachen genußt werden (*), eine Anleitung geben.

Die gewöhnliche Zeit, ſolche zu pflanzen, iſt der Anfang des Junius (†), wenn ſich das Wetter erſt recht zur Wärme geſeßt hat. Die Londner Gärtner pflanzen ſie gemeiniglich in den, zwiſchen der zweyten Winterblumenkohl-Pflanzung gelaſſenen weiten Raum von 4½ Fuß (††); und zwar auf folgende Art: Sie ſtoßen in der Mitte dieſes weiten Raumes mit dem Spaden, auf jede 3½ Fuß weit, ein viereckte Loch in die Erde; ſtoßen die in demſelben befindliche Erde mit Fleiß recht fein, und machen ſie wieder eben; machen dann auf jeder Stelle mit der Hand eine beckenförmige Hölung in die Erde; und legen mitten in jede Hölung 8 bis 9 Gurkenkerne, welche ſie etwa ½ Zoll hoch mit Erde bedecken; und wenn eben trockne Witterung iſt, einen oder zween Tage nachher, um ihnen zum Aufgehen zu Hülfe zu kommen, gelind begießen. — Wenn die Witterung darnach iſt, pflegen die Gurken am fünften oder ſechſten Tage nachher zu keimen. Dann muß man ſie gegen die Sperlinge, welche nach ihren jungen zarten Saamenblättern ſehr begierig ſind, mit allem Fleiß bewahren, weil ſie ſonſt die ganze Pflanzung, wenn man dieſelbe nicht gegen ſie ſchüßt, zu Grund richten. Weil dieſe Gefahr aber nur höchſtens acht Tage dauret, und ſie von der Zeit an, da ſie ihre Saamenblätter über der Erde völlig ausgebreitet haben, von den Sperlingen nicht mehr angegangen werden, ſo iſt es eben keine große Laſt, ſo lange nach ihnen zu ſehen. — Wenn ſie aufgegangen ſind, müſſen ſie, ſo oft es nach der Beſchaffenheit der Witterung nöthig iſt,

(*) Dieſe ſpäten Gurken werden in der Gärtnerſprache in England *Picklers* genannt, weil ſie *for pickling*, zum Einmachen, gebraucht werden.

(†) Gegen das Ende des May. Ausg. von 1768.

(††) S. Blumenkohl §. 5.

iſt, ſorgfältig begoſſen werden. — So bald ſie das dritte, oder ſogenannte rauhe Blatt bekommen, müſſen die ſchwächſten Pflanzen ausgezogen werden, und in jeder Hölung nur die vier (*) beſten und hoffnungsvolleſten, und in der beſten Stellung gegen einander ſtehenden ſtehen bleiben; der Boden um ſie her mit einer kleinen Hacke, um das Unkraut zu vertilgen, aufgelockert; die Erde an ihre Stengel an, auch etwas Erde zwiſchen ſie gezogen, und dieſe mit der Hand, damit ſie ſo weit, als es möglich iſt, eine von der andern entfernt bleiben, ſanft an ſie angedrückt; dann müſſen ſie, wenn eben trocknes Wetter iſt, damit ſich die Erde um ihnen ſetze, etwas angegoſſen; und nachher, ſo oft es nöthig iſt, begoſſen, und beſtändig vom Unkraut rein gehalten werden.

Nachher, wenn der Winterblumenkohl zu Ende gegangen, und vom Land weggeſchaffet iſt, muß der Boden um ſie her mit der Hacke aufgelockert, und vom Unkraut gereinigt; die Erde um jede Hölung, damit das ihnen zu reichende Waſſer nicht abflieſſen könne, in Form eines Beckens rings umher angezogen; dann die Ranken, damit ſolche nicht durch einanden wachſen, ordentlich ſo, wie ſie gehen, und weiter laufen ſollen, zurecht gelegt; bey dieſer Gelegenheit abermahl, um ſie deſto beſſer von einander zu halten, etwas Erde zwiſchen ſie gelegt, und ſanft an ſie angedrückt; dann zugleich, damit ſich die Erde feſt an ſie anſchlieſſe, etwas angegoſſen; dieſes, ſo oft es die Trockniß der Witterung nöthig macht, wiederholet, und das ganze Beet in der Folge ſtets vom Unkraut rein gehalten werden. — Sie pflegen auf dieſe Art gegen das Ende des Julius, oder den Anfang des Auguſt, zu tragen anzufangen; da man denn ihre Früchte entweder jung zum Einmachen ableſen, oder ſie auch erſt ihre völlige Gröſſe erlangen laſſen kan.

(*) Drey oder vier. Ausg. von 1768.

Wenn man ſolche ſpäte Gurken blos zum eignen Gebrauch verlanget, muß man die Pflanzung zu ohngefähr 50 bis 60 der vorgedachten Hölungen machen. Wenn ſie geringer iſt, kan man nie auf einmahl ſo viel junge Gurken davon ableſen, daß es ſich der Mühe und der Koſten des Einmachens verlohnete, wofern man nicht erſt lange dazu ſammlen will. Denn 50 ſolche Hölungen geben ſelten mehr, als jedesmahl zweyhundert Gurken. Eine ſolche Leſe kan man während ihrer Dauer, welche gemeiniglich eine Zeit von fünf Wochen ausmacht, wöchentlich zweymahl von ihnen haben, und alſo von funfzig Hölungen überhaupt auf etwa zwey tauſend Stück Gurken Rechnung machen; eine Anzahl, welche, weil die Gurken zum Einmachen jung abgenommen werden, nicht leicht für eine Haushaltung zu groß iſt! Gebraucht man ihrer aber nicht ſo viel zum Einmachen, ſo kan man die übrigen noch ſitzen, und ſie erſt zur Speiſe noch größer werden laſſen.

Guter Heinrich.

Chenopodium foliis triangulari-ſagittatis integerrimis. ſpicis compoſitis aphyllis. *Hort. cliff. 84.* CHENOPODIUM BONUS HENRICUS. *Linn. Sp. Pl. 318.* & *Mill. n. 1.* Chenopodium folio triangulo. *Tourn. Inſt. 506.* [Lapathum unctuoſum. *Bauh. pin. 115.* Tota bona Spinaciæ facie. *Lobel. Stirp. 129.* Bonus Henricus *Bauh. hiſt. 2. p. 965.*] Engl. Mercury, All Good, or Good Henry. Fr. Bonhenri, auch Epinafer. *Ann. Champ. III. 103.* Dän. Goder Henrick, Stolter Henrick, Aldgode. Stolzer Henrich, Schmerbel, Schmierich Mangold.

§. 1.
Beſchreibung.

Der gute Heinrich wird in vielen Gegenden von England an ſchattigen engen Wegen wild wachſend angetroffen; iſt dahin aber anfangs ohne allen Zweifel durch Saamen gekommen, welcher aus den Gärten geworfen worden. Denn vormahls zog man ihn in den Gärten zum Küchengebrauch; wie er denn noch jezt in einigen nordlichen Ländern als ein Küchengartengewächs gezogen, und im Frühjahr, wie Spinad zubereitet, anſtatt Spinads gegeßen wird. Der Spinad iſt jedoch eine viel beſſere Gemüſepflanze, und wird ihm deswegen in allen den Ländern, wo man ſich auf den Küchengartenbau gut verſtehet, mit Recht vorgezogen.

§. 2.
Wartung.

Der gute Heinrich geräth nicht beſſer, als wenn er ſchon im Herbſt geſäet wird. Wenn man ihn erſt im Frühjahr ſäet, liegt der Saamen oft erſt ein ganzes Jahr in der Erde, ehe er aufgehet. — Wenn man ihn ſich aber ſelbſt beſaamen läßet, gehet er noch beſſer auf, als wenn er geſäet wird.

Haferwurzel.

Ital. Barba de becco. **Holl.** Boexbaert.

1. **Gewöhnliche Garten-Haferwurzel mit blauen Blüten**, Haberwurz, Bocksbärt, Artiſi. Tragopogon calycibus corollæ radio ſeſquilongioribus, foliis integris ſtrictis, pedunculis ſuperne incraſſatis. *Hort. upſ.* 243. TRAGOPOGON PORRIFOLIUM. *Linn. Sp. Pl.* 1110. & *Mill. n.* 3. Tragopogon purpureo-cœruleum, porri folio, quod Artiſi vulgo. *Bauh. pin.* 274. **Engl.** Salſafy. **Fr.** Salſifix commun oder blanc, auch Salſiſis. **Dän.** Giedskieg.

2. **Groſze wilde Haferwurzel mit gelben Blumen**, Groſzer Bocksbart. *Elsh.* 248. Tragopogon calycibus corollæ radium æquantibus, foliis integris ſtrictis, TRAGOPOGON PRATENSE. *Linn. Sp. Pl.* 1109. & *Mill. n.* 1. Tragopogon pratenſe luteum majus. *Bauh. pin.* 274. **Engl.** Greater yellow Meadow Goats-beard. **Schwed.** Salſoſi (*).

§. 1.

(*) Linné ſetzt dieſelbe in ſ. *Amoenit. Acad. VII.* 25. in derjenigen Diſzertation, welche den Titul *Hortus culinaris* hat, unter die in Schweden üblichen Küchengartenpflanzen; bezeugt aber ſeine Verwunderung darüber, warum dieſe ſo wohlſchmeckende Pflanze in den Gärten nicht häufiger gezogen werde. „Tragopogon pratenſe (Salſoſi). Pratis „ultro offerentibus, haud difficulter colitur. Itaque „miramur, quid ni uberius in hortos illatam hanc her-„bam inveniamus ſapidiſſimam.

§. 1.

Gebrauch der Garten-Haferwurzel.

Die Wurzeln der **Garten-Haferwurzeln** werden auf mancherley Art zur Speiſe zugerichtet. Seit einigen Jahren aber werden ſie auch um ihrer Saamenſchoßen willen gezogen, welche im Frühjahr, wenn ſie 4, höchſtens 5 Zoll hoch ſind, über der Erde abgeſchnitten, und wie Spargel zugerichtet, — und alſo eben ſo genutzt werden, als die Saamenſchoßen der **kleinen wilden Haferwurzeln mit gelben Blumen** (*). Weil

(*) Tragopogon calycibus corollae radiis longioribus, foliis linearibus ſtrictis; Tragopogon minus. *Mill. n.* 2. Tragopogon pratenſe luteum minus. *Hort. R. Blæſ.* **Engl.** Common yellow oder Smaller yellow Meadow Goats-beard. [Ohne Zweifel eine Spielart des Tragopogon pratenſe. *Linn.*] „Sie wächſet faſt allenthalben in „England auf den Viehweyden wild, und wird von dem „gemeinen Mann Sleep-at-noon, oder Go-to-bed-at-„noon, (d. h. Schlaf im Mittage, oder: Gehe im Mittage „zu Bette,) genannt, weil ſich ihre Blüten ſchon vor Mit„tag wieder ſchließen. Ihre untern Blätter ſind meiſt eben „ſo lang, als an der großen wilden Haferwurzel, aber nur „$\frac{1}{3}$ ſo breit; ſind dunkelgrün, und gehen ſpitz zu. Ihre „Blütenſtengel werden nur etwa 1 Fuß hoch, und tragen „eine einzelne gelbe Blüte, welche nur halb ſo groß iſt, als „an jener Sorte. Ihr Blütenkelch iſt länger, als ihre Blü„tenſtrahlen; und ihre Saamenkörner ſind kleiner, als von „jener Sorte. Sie blühet mit jener zu gleicher Zeit. — „Wenn ihre Saamenſchoßen 4 Zoll hoch ſind, werden ſie „von dem gemeinen Mann abgeſchnitten, und wie Spargel „gegeßen, vor welchem ihnen ſogar von einigen der Vorzug „gegeben wird; auch auf den Markt zum Verkauf gebracht. — „Sie ſind dazu im April oder May, nachdem ſich nemlich „der Frühling früher oder ſpäter einſtellet, brauchbar. Die „beſte Zeit, ſie zur Speiſe abzuſchneiden, iſt, wenn ſie „etwa 4 Zoll lang ſind. Wenn man ſie zu lange ſtehen „läßet, ſind ſie nie ſo zart, als wenn ſie jung abgeſchnitten „werden. *Mill.*

Weil ihre Schoßen aber länger und zärter ſind, ſo ſchicken ſie ſich zu dieſem Gebrauch auch viel beſſer. Sie haben breite Blätter, und große blaue Blüten. Ihre Blütenſtiele ſind unmittelbar unter der Blüte dicker, als unten; und ihr Blütenkelch, iſt länger, als ihre Blütenſtrahlen.

§. 2.

Wartung der Garten-Haferwurzeln.

Sie werden aus Saamen gezogen, welcher im April auf ein frey liegendes Stück Land, in 9 bis 10 Zoll weit von einander entfernte Reihen, geſäet werden muß. Sie bedürfen keiner weitern Wartung, als daß die aufgegangenen Pflanzen mit der Hacke ſo weit verdünnet werden, daß jede in der Reihe etwa 6 Zoll weit Raum bekömmt, und daß das zwiſchen ihnen hervortreibende Unkraut jedesmahl bey Zeiten, ehe ſie von demſelben überzogen und verdorben werden, mit der Hacke weggenommen wird. In einem leichten und nicht zu trocknen Boden bekommen ſie noch vor dem Winter große Wurzeln, welche denn bald nachher, nachdem ſich ihre längſten Blätter zu verlieren angefangen haben, zum Küchengebrauch aufgenommen werden können. So bald ſie aber im folgenden Frühjahr in Saamen treiben, werden ſie ſtockig und unbrauchbar, wiewohl dann doch die Saamenſchoßen zur Speiſe genutzt werden können.

Einige ſäen ſie ganz dick über ein ganzes Beet, und verpflanzen ſie nachher in der zuvor gemeldeten Weite in Reihen. Weil dann aber die Spitze ihrer mit einem Milchſaft angefülleten gerade niedergehenden Wurzel leicht abbricht, und ſie alsdenn nachher keinen recht guten Wachsthum zu haben pflegen, ſo iſt es am beſten, flache Furchen zu machen, und den Saamen in ſolchen herzuſtreuen, damit die Pflanzen gleich vom Anfang an die gehörige Weite haben. Man gebraucht denn nachher die

die Pflanzen, wenn ſie zu dicht ſtehen, nur in den Reiſelbſt zu verdünnen, welches lange nicht ſo viel Mühe macht, als wenn man ſie verpflanzt; zu geſchweigen, daß die unverpflanzten auch längere und ſchönere Wurzeln bekommen.

§. 3.

Große wilde Haferwurzel (†).

Die große wilde Haferwurzel mit gelben Blumen wächſet in Oeſterreich und Teutſchland in den Wieſen wild. Sie iſt aber von den Arten der Haferwurzeln, welche in England wild wachſen, ſehr unterſchieden. Ich habe beyde verſchiedene Jahre lang neben einander gezogen, und immer gefunden, daß ihr Unterſchied beſtändig iſt. — Ihre untern Blätter ſind unten, wo ſie den Stengel umfaſſen, ¾ Zoll breit, über 1 Fuß lang, ſtehen dicht zuſammen, und gehen ſpitz zu. Ihr Blütenſtengel wird beynahe 3 Fuß hoch, und hat an einem jeden Gelenk ein einzelnes Blatt, welches zwar eben ſo geſtaltet iſt, als die untern Blätter, aber kleiner iſt. Oben auf dem Stengel ſtehet eine einzelne große gelbe Blume, welche aus lauter kleinen, wie Fiſchſchuppen über einander liegenden, und einen gemeinſchaftlichen einfachen Kelch habenden Zwitterblümlein (oder Zwitterkröngen,) beſtehet, und im Julius blühet. Der Kelch iſt eben ſo lang, als die Strahlen der Blume. In einer jeden ihrer kleinen Zwitterblümlein erzeuget ſich ein einzelnes länglichtes, und etwa vier Wochen nach der Blüte reif werdendes Saamenkorn, welches unten dicker iſt, als oben, und eine große Haarkrone auf ſich ſtehen hat. Die am Rand ſitzenden Saamenkörner ſind krumm und rauh; die aber in der Scheibe ſind gerade und glatt.

Hirſen.

(†) Was §. 2. von der Wartung der Garten-Haferwurzel geſagt iſt, findet auch bey der wilden Sorte, wenn man dieſelbe im Garten ziehen will, ſeine Anwendung. Nach der zuvor aus dem Linné angeführten Stelle, in welcher ſie in der Reihe der Wurzelgewächſe ſtehen, werden ſie in Schweden dem Anſchein nach nur um ihrer wohlſchmeckenden Wurzeln willen gezogen. Es ſcheinet aber keinen Zweifel zu haben, daß nicht auch ihre jungen Saamenſchoßen im Frühjahr, da die Wurzel nicht mehr brauchbar iſt, wie Spargel, ſollten können zur Speiſe genuzt werden.

Hirſen.

PANICUM MILIACEUM. *Linn. Sp. Pl. 86.* **Ital.** Miglio, Meglio, Nolgaſtro. **Fr.** Mil, und Millet. **Holl.** Hirs, Milie. Geerſt, Gheers. **Dän.** Hirß. **Schwed.** Hirs. **Hirß, Hirſchen.**

Milium panicula laxa flaccida, foliorum vaginis pubeſcentibus; Milium Panicum. *Mill. n. 1.* Milium ſemine luteo. *Bauh. pin. 26.* **Engl.** Common Millet. **Gelber Hirſen.**

§. 1.

Beſchreibung.

Der gelbe Hirſen wächſet in Indien wild; wird aber jezt in vielen Gegenden von Europa, um ſeiner eßbaren Körner willen gebauet. Er treibt einen dem Rohr ähnlichen und gefurchten 3 bis 4 Fuß hohen Stengel, an deſſen jedem Gelenk ein dem Rohr ähnliches Blatt ſitzt, welches mit ſeiner, das Gelenk des Stengels umfaſſenden und bedeckenden, und mit weichen Haaren beſetzten Scheide, feſt an das Gelenk anſchließet; von da an aber, wo es ſich ausbreitet, keine Haare, ſondern an der Mittelribbe paralel in die Länge hinaufgehende Furchen hat. Oben auf dem Stengel ſtehet ein großer, lockerer, und an einer Seite herunter hangender Kolben, welcher hülſichte (oder balgigte) Blüten (*) hat, in welchen ſich einzelne kleine runde Körner erzeugen, welche zu Puddings u. d. gl. gebraucht zu werden pflegen. — Es gibt zwo Spielarten von ihm, eine mit weißen, und eine mit ſchwarzen Körnern, welche aber blos in Anſehung der Farbe der Körner unter=

(*) Engl. a chaffy flower. Gluma, der Balg, oder die Hülſe an Kornfrüchten.

unterſchieden ſind (*). — In den gegen Morgen gelegenen Ländern, aus denen der Hirſen zuerſt nach England gekommen iſt, wird er noch jezt ſtark gebauet; und von daher noch jährlich eingeführt, weil viele ihn gern zu Puddings u. d. gl. gebrauchen. In England ſelbſt aber wird er ſelten in Menge, und meiſtens nur zum Vergnügen in kleinen Privatgärten, zu einem Vogelfutter gezogen, ob er gleich ſonſt in England gemeiniglich ſeine völlige Reiſe erlangt.

§. 2.

Wartung.

Er muß im Anfang des April, in einen warmen trocknen Boden geſäet werden; doch aber nicht zu dicht, weil die Pflanzen verſchiedene Stengel treiben, und alſo viel Raum nöthig haben. Die aufgegangenen Pflanzen müſſen vom Unkraut gereinigt werden, und pflegen dann das Beet bald zu bedecken, und kein neues Unkraut aufkommen zu laſſen. Im Auguſt pflegen die Körner reif zu werden, da denn der Hirſen, wie anderes Korn, abgeſchnitten und ausgedroſchen werden muß. Wenn man ihn aber um die Zeit der Reiſe nicht gegen die Vögel ſchützt, ſo pflegen dieſe ihn in kurzer Zeit auszufreſſen.

Hopfen.

(*) Millet with white ſeeds. Milium ſemine albo. *Bauh. pin.* 26. und Millet with black ſeeds. Milium ſemine nigro. *Bauh. pin.* 26. Schwarzer oder rother Hirſen.

Hopfen (*).

HUMULUS LUPULUS. *Linn. Sp. Pl. 1457.* Engl. Hop. Franz. Houblon. Ital. Lupulo. Schwed. Humble. Dän. Hand-Humle, Humle, Stang-Humle. Holl. Hopffe, Hoppecruyt.

Lupulus. *Tourn. Inſt. 535. tab. 309.* Lupulus Humulus, *Mill.* Lupulus mas. *Bauh. pin. 298.* Weiblicher, oder gemeiner und gebräuchlicher Hopfen. Lupulus fœmina. *Bauh. l. c.* Männlicher, oder wilder Hopfen (†).

§. 1.

Beſchreibung.

Der **männliche Hopfen** wächſet hin und wieder in England an Hecken, Zäunen, und Anhöhen wild. Die armen Leute pflegen ſeine jungen Keimen im Frühjahr zu ſammlen, und gekocht zu eſſen. Sie müſſen dazu aber ſehr jung genommen werden, weil ſie ſonſt zähe und ſaſerig werden. — Man kan ihn an ſeinen Blüten, welche nur klein ſind, an den Ranken in langen lockern Büſcheln hängen, an ihren Staubkölbchen viel Blütenſtaub haben, und keine Hopfenköpfe geben, von dem brauchbaren Hopfen leicht unterſcheiden.

Der **weibliche Hopfen** iſt diejenige Sorte, welche zum Hopfenbau genommen wird. Die Hopfenmeiſter unter-

(*) Dieſer Artikel handelt vom Hopfenbau im Großen, und wird hier alſo in Abſicht auf den Küchengarten nur in einem kurzen freyen Auszug geliefert.

(†) Ehe das zwiefache Pflanzengeſchlecht bekannt war, nannte man den **männlichen Hopfen** das Weiblein, und den **weiblichen**, das Männlein.

unterſcheiden drey Sorten deſſelben, welche jedoch ohne Unterſcheid in England gebauet werden, 1) großen langen viereckten oder grauen Hopfen, Engl. The long and Square Garlick Hop, oder the gray bind, 2) langen weißen Hopfen, Engl. The long white Hop, oder the white bind, auch the common white bind; und 3) eyrunden Hopfen, Engl. The oval Hop. Die erſten beyden Sorten ſind die beſten; die erſte aber iſt dauerhafter, und trägt beſſer zu; wird jedoch ſpäter reif, als die zweyte Sorte. Außer dem langen weißen Hopfen hat man noch eine andere Sorte weißen Hopfen, welcher acht bis zehen Tage früher reif wird (*); er iſt aber weichlicher, und trägt nicht ſo reichlich; hat inzwiſchen die gute Eigenſchaft, daß er zuerſt zu Markt gebracht werden kan.

§. 2.

Beſchaffenheit des zum Hopfenbau erforderlichen Bodens.

Je fetter und ſtärker ein Boden iſt, deſto beſſer hält man ihn zur Anlegung eines Hopfengartens; und ſiehet zugleich darauf, daß es ein warmer und trockner Boden ſey, welcher ziemlich tief braune Erde hat. In einem ſteifen Leimboden, oder in einem ſchwammichten naßen Boden geräth der Hopfen niemals.

Man wählet dazu gern ein Stück Wieſen= oder anderes unbeackertes Land, welches ſeit geraumen Jahren nicht beackert, oder beſäet geweſen iſt, oder auch einen alten abgängigen Obſtgarten. Denn ein Boden, welcher viel Jahre Korn getragen hat, und dadurch ausgezehret iſt, erfordert gar zu viel Dünger, wenn er für den Hopfen auch nur einiger maaßen in Stand geſetzt werden ſoll.

Andere halten einen Moorgrund zum Hopfenbau für den

(*) Engl. Early white Hop, früher weißer Hopfen.

den beſten; wie es denn noch mehr Erdarten gibt, welche dazu gleichfalls gut ſind.

Wenn ein Hopfengarten einen feuchten Boden hat, muß er zur Ableitung des Waſſers mit tiefen Gräben durchſchnitten, und dieſe ſonderlich im Winter offen gehalten werden, weil die Näße die Hopfenſtöcke ſonſt in Fäulniß bringt, oder ſie zu ſehr erkältet.

§. 3.

Lage eines Hopfengartens.

Die beſte Lage für einen Hopfengarten iſt, wenn er entweder nach Süden, oder nach Weſten etwas ſchräg liegt. Wenn er von Nordoſt- oder Südweſtwinden getroffen werden kan, muß er in einiger Entfernung von hohen Bäumen Schutz haben. Denn der Nordoſtwind beſchädigt ſeine jungen Keimen im Frühjahr; und der Südweſtwind zerbricht entweder die Hopfenſtangen gegen das Ende des Sommers, oder wirft ſie doch leicht um, und thut dem Hopfen dadurch großen Schaden.

Der Hopfen liebet auch eine offene Lage, damit die Luft um ihn her, und zwiſchen ihm durch, einen freyen Zug haben, und die Feuchtigkeit zerſtreuen könne. Er wird dann nicht ſo leicht vom Mehlthau befallen, welcher oft große Hopfenpflanzungen zu eben der Zeit in der Mitte zu Grund richtet, da er ſie auswärts gar nicht trift.

§. 4.

Anlegung eines Hopfengartens, und deſſen Wartung im erſten Sommer.

Ein neu anzulegender Hopfengarten muß im Herbſt (*) umgepflügt, und fein geegget; und alsdenn, wofern der Boden nicht ohnedem völlig friſch und gut iſt, ſo viel friſche fette Erde, oder ſo viel mit Erde vermengter recht kurzer Miſt auf ihn gefahren, und vorerſt

(*) Im Winter. Ausg. von 1768.

vorerſt in Haufen geworfen werden, als nöthig iſt, um demnächſt in jedes Loch ½ Engl. Scheffel (*) zu werfen.

Die Zeit, die Hopfenfechſer (†) zu pflanzen, iſt der October, und Merz. Weil ſie aber in einem naßen Winter leicht in Fäulniß gerathen, ſo pflanzt man ſie gewöhnlich erſt um die Zeit, wenn die alten Stöcke aufgeräumet und ausgeputzt werden, nemlich im Merz. Um dieſe Zeit muß man die Fechſer anſchaffen, und dafür ſorgen, daß man ſie alle von einer Sorte bekomme, damit nicht mehr Sorten durch einander kommen, weil der Hopfen ſonſt nicht zu gleicher Zeit reif wird; oder, wenn man mehr Sorten pflanzt, muß jede beſonders gepflanzt werden, um nachher eine jede, ſo wie ſie nach einander zur Reife kommen, beſonders pflücken zu können. — Die Fechſer müſſen 5 bis 6 Zoll lang ſeyn, und oben zu beyden Seiten drey oder mehr Keimen oder Augen haben, und das alte Holz von ihnen abgeſchnitten werden.

Wenn die Fechſer gepflanzt werden ſollen, muß das ganze Stück nach der Gartenſchnur in die Länge und in die Queere ſo abgeriefet werden, daß die Hopfenſtöcke 10 Fuß (**) weit von einander ins Gevierte, oder noch beſſer, ins Kreuz zu ſtehen kommen. — Dann muß auf jeder bezeichneten Stelle ein 1½ Fuß weites Loch gegraben, und mit der ſeit dem Herbſt auf dem Land gelegenen guten Erde gefüllet werden. — In jedes Loch müſſen mit einem Pflanzſtock fünf (††) gute Fechſer, jeder etwa 4 Zoll weit von dem andern, ſchräg, und ſo tief, daß der Keim mit der Erde gleich ſtehet, eingeſetzt, mit der Hand feſt gedrückt, mit lockerer Erde bedeckt, und zulezt zu ihrem Schutz um ſie her auf jede Seite ein kleiner Pfahl geſteckt werden.

 Eine

(*) 8 Engl. Scheffel (buſhel) halten 9 Braunſch. Himbten.
(†) Oder Hopfenhölzer.
(**) 8 bis 9 Fuß. Ausg. von 1768.
(††) 2 bis 3. Eb. daſ.

Eine ſolche neue Hopfenpflanzung bedarf im erſten Jahr keiner weitern Wartung, als daß der Boden um die jungen Stöcke vom Unkraut rein gehalten, und im May aufgelockert; rings um die jungen Pflanzen Erde angehäuft; und die jungen Triebe, weil ſie doch im erſten Jahr noch nicht tragen dürfen, im Junius zuſammen gewickelt, und zuſammen gebunden werden.

Um Michaelis bey trockner Witterung, oder, wenn es dann noch nicht geſchehen kan, zur Froſtzeit, damit die Räder nicht einſchneiden, muß zwiſchen die Hopfenſtöcke eine Miſchung von Erde oder Dünger, und zwar auf einen Engl. Morgen 40 Fuder gefahren werden. Wenn man dazu aber nicht genug Miſt hat, gebraucht man in jedem Jahr nur die Hälfte, oder auch nur ein Drittel des ganzen Hopfengartens zu düngen, welches hinreichend iſt.

§. 5.

Wartung alter Hopfenſtöcke.

Im Februarius oder Merz (**) muß der Zwiſchenraum zwiſchen den Hopfenſtöcken umgegraben; dann, oder auch noch im Anfang des April, die Erde um die Stöcke herum mit einer Raumhacke gelüftet; die im vorigen Jahr angeſcharrete Erde dergeſtalt, daß die Hauptwurzeln ſichtbar werden, zur Seite geräumet; die trocknen vorigjährigen Ranken, und die überflüßigen Fechſer (††) mit einem ſcharfen Meſſer weggeſchnitten; und zulezt auf jeden Stock etwa eines Fingers hoch Erde gelegt werden.

Um die Mitte des April, wenn die jungen Schoßen in die Höhe zu gehen beginnen, müſſen bey jeden Hügel drey Stangen geſteckt, und damit ſie tief genug zu ſtehen kommen, und dem Wind wiederſtehen können, mit einem

(**) Im Jan. oder Febr. Eb. daſ.

(††) Auf einem alten Stock dürfen nicht mehr, als höchſtens 6 bis 8 Ranken oder Treibhölzer gelaſſen werden.

einem Pfahleiſen dazu Löcher gemacht werden. Die Stangen müſſen nicht nur ſo nahe als möglich an den Hügeln ſtehen, ſondern auch ſo geſteckt werden, daß theils ihre Spitzen auswärts gehen, damit ſich die Ranken von mehrern Stangen nicht durch einander ſchlingen, theils zwiſchen zwo Stangen eine Oeffnung ſey, durch welche die Sonnenſtrahlen fallen können.

Die Hopfenſtangen müſſen zu den alten Stöcken 16 bis 20 Fuß lang, zu jungen ſchwachen Stöcken aber kürzer ſeyn, wie denn für dieſe zwo kleine Stangen hinreichend ſind.

Diejenigen Ranken, welche ſich nicht von ſelbſt um die nächſte Stange ſchlingen, müſſen, wenn ſie 3 bis 4 Fuß lang ſind, an die nächſte Stange ſo angebunden werden, daß ſie ſich um dieſelbe rechts umſchlingen, indem ſie in ihrer Wendung dem Lauf der Sonne folgen (*). Mit dieſem Anbinden muß ſo lange fortgefahren werden, bis jede Stange zwo bis drey Ranken hat. Die übrigen müſſen dann weggeriſſen werden. Wenn es aber junge Stöcke ſind, müſſen ſie nicht weggeriſſen, ſondern in der Mitte des Hügels zuſammen gewickelt werden. Wenn nachher höher, als man abreichen kan, Ranken abweichen ſollten, muß man ſich zum Anbinden derſelben einer Standleiter bedienen.

Gegen das Ende des May, wenn alle Ranken angebunden ſind, muß der Zwiſchenraum zwiſchen den Hügeln umgegraben, und an und zwiſchen die Stöcke Erde angeſcharret, und vier Wochen nachher der Zwiſchenraum abermahl mit einer breiten Schaufel gereiniget, und den Hügeln die gehörige Höhe gegeben werden.

Um die Mitte des Julius, wenn der Hopfen blühet, muß nachgeſehen werden, ob ſich zwiſchen ihm nicht etwa wilder Hopfen befindet. Wenn man ſolche

(*) Da ſich hingegen die Vitsbohnen links um die Stangen ſchlingen.

Stöcke findet, muß man ſie mit einem Pfahl zeichnen, um ſie nachher auszugraben, und andere an ihre Stelle zu ſetzen.

§. 6.
Hopfenerndte.

Etwa um Bartholomäustag wird der Hopfen reif. Man kan ſeine Reiſe an ſeinem ſtarken Geruch, an ſeiner Härte, und an der braunen Farbe ſeiner Saamenkörner erkennen. Und dann muß er ohne Zeitverluſt, jedoch bey recht trockner Witterung, gepflückt werden. Zuvörderſt müſſen dann die Ranken, jedoch nicht zu nahe über der Erde (*) abgeſchnitten; alsdenn die Stangen aus der Erde gezogen, oder, wenn ſie zu feſt ſtehen, mit einem Hebebaum herausgehoben; dann die Hopfenköpfe ſo, daß keine Blätter oder Hopfenſtengel unter ſie kommen, abgepflückt, und ſogleich auf einer Darre getrocknet; und wenn die Hopfenerndte vollendet iſt, die Ranken von den Stangen abgeſtreift, und die Stangen entweder unter ein Verdeck gebracht, oder drey bis ſechs Stangen in einen Triangel in die Erde geſteckt, oben zuſammen gebunden, und die übrigen um dieſelben her geſtellet werden.

(*) 1½ Fuß hoch.

Huflattig.

Huflattig (*).

Tuſſilago ſcapo imbricato unifloro, foliis ſubcordatis angulatis denticulatis. *Hort. cliff.* 411. TUSSILAGO FARFARA. *Linn. Sp. Pl.* 1214. & *Mill. n.* 1. Tuſſilago vulgaris. *Bauh. pin.* 197. **Engl.** Common Colt's foot.

§.

Der Huflattig wird faſt allenthalben in England in feuchten Gegenden wild wachſend angetroffen. Und weil ſeine Wurzeln unter der Erde weit fortlaufen, und er ſich dadurch ſo ſehr vermehret, daß er in kurzer Zeit ein großes Stück Land überziehet, ſo wird er auch ſelten in Gärten gezogen. Er iſt ſo bekannt, daß es keiner beſondern Beſchreibung deſſelben bedarf.

Hh 5 Jeſuiter-

(*) Walter in ſ. Gartenkunſt S. 378. rechnet ihn unter die Gemüſekräuter, und ſchreibt davon: „Er gibt ein recht „gutes Frühlingsgemüſe, wenn er, wie Spinat, zugerich„tet wird. Da er in allen thonichten leimichten Aeckern „wild wächſet, und ſehr um ſich läuft, ſo ſammlet man ihn „an ſeinem natürlichen Standort, und bringt ihn niemahl „in die Gärten.„

Wer ihn in Gegenden, wo er nicht wild wächſet, zur Abwechslung mit den Frühjahrsgemüſen im Garten ziehen will, muß im Herbſt alte Stöcke zertheilen, und ſolche in einen feuchten ſchattigen Boden pflanzen, woſelbſt er keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraut, bedarf.

Jeſuiterthee (*).

Chenopodium foliis lanceolatis dentatis, racemis foliatis ſimplicibus. *Hort. cliff.* 84. CHENOPODIUM AMBROSIOIDES. *Linn. Sp. Pl.* 320. & *Mill. n.* 5. Chenopodium Ambroſioides Mexicanum. *Tournef. Inſtit.* 506. [Botrys ambroſioides mexicana. *Bauh. pin.* 138.] **Engl.** Oak of Cappadocia, und in America Worm Seed. Mexicaniſch Traubenkraut. **Elsh.** Botrys. **Ramm.** (†) Mexicaniſch Jeſuiterthеekraut. *Krauſe.*

§. I.

Beſchreibung.

Der Jeſuiterthee ſtammet aus America her, und wächſet faſt überall in Nordamerica wild. Seine Blüten haben keine Schönheit; man ziehet ihn blos um des ſtarken, der Ambroſia etwas ähnlichen Geruches

(*) Weil *Miller* bey der Einrichtung der 8ten Auflage nach dem Linn. Syſtem unter den Artikel *Chenopodium* noch mehr Species gebracht, und die Zahlen derſelben ſowohl in dem großen Werk, als in dem Abridg. verwechſelt hat, ſo wird man das, was er von ſeiner vierten Specie, dem Chenopod. Botrys, und von der fünften, dem Chenopod. Ambroſ. ſagt, nicht verſtehen, wenn man nicht ſtatt fünfte Sorte, **vierte**, und ſtatt vierte Sorte, **fünfte**, und nachher abermahl ſtatt fünfte Sorte, **vierte** Sorte lieſet. Eben dis gilt auch in Abſicht auf die Huthiſche Ueberſetzung.

(†) *Rammelt* verwechſelt daſſelbe mit Chenopodium Botrys. *Linn. Sp. Pl.* 320 & *Mill. n* 4. Botrys ambroſioides vulgaris. *Bauh. pin.* 138. **Engl.** Oak of Jeruſalem. Traubenkraut. **Elsh.** 225. welches in den ſüdlichen Europäiſchen Ländern wild wächſet, und als eine officinelle Pflanze in botaniſchen Gärten gezogen wird. **Dän.** Druekurt.

ches willen, welchen ſeine Blätter haben, wenn man ſie mit den Fingern reibet (*). Er treibt verſchiedene etwa 2 Fuß hohe Stengel, welche mit hellgrünen, wechſelsweiſe ſtehenden, länglichten, und am Rand etwas zahnförmigen Blättern beſetzt ſind. Seine Blüten kommen im Junius an dem obern Theil der Blütenzweige aus den Flügeln der Blätter in lockern Aehren zum Vorſchein, und geben im September reifen Saamen. So bald der Saamen reif iſt, ſterben die Pflanzen bis auf die Erde ab; treiben jedoch, wenn ſie den Winter über mit Miſtbeetfenſtern bedeckt gehalten werden, im folgenden Frühjahr aus der Wurzel aufs neue. Im freyen Land aber pflegen ſie, wofern nicht ein ſehr günſtiger Winter einfällt, zu erfrieren.

§. 2.

Wartung.

Man ziehet ihn aus Saamen, welcher im Frühjahr auf ein frey liegendes Beet in gute Erde geſäet werden muß; und wenn man ihn ſich ſelbſt beſaamen läſſet, gehen die Pflanzen im folgenden Frühjahr von ſelbſt auf. Einige Pflanzen mag man dann, um ſolche durch den Winter zu bringen, in Töpfe in gute Gartenerde pflanzen. Die übrigen aber können ins freye Land verpflanzt werden, wo ſie auch zur Blüte kommen, und reifen Saamen geben.

Der Saamen gehet am beſten auf, wenn er ſchon im Herbſt geſäet wird. Wenn man ihn erſt im Frühjahr ſäet, pflegt er oft ein ganzes Jahr in der Erde zu liegen, ehe er aufgehet. Ueberhaupt gehet er beſſer auf, wenn er ſich ſelbſt ausſaamet, als wenn er mit Fleiß geſäet wird.

(*) Wie ſeine Blätter zu einem wohlſchmeckenden Thee zu nutzen, lehren *Krauſe* S. 535-538. und *Kammelt* Th. III. S. 103.

Indianiſche Kreße.

1. **Indianiſche Kreße.** Tropaeolum foliis integris, petalis acuminato-ſetaceis (*). *Hort. upſ. 93.* Cardamindum minus & vulgare. *Tourn. Inſt. R. H. 433.* [Naſturtium indicum majus. *Bauh. pin. 306.*] TROPAEOLUM MINUS. *Linn. Sp. Pl. 490.* **Engl.** Common or Small Indian Creſſ. **Franz.** Capucine petite, Naſturce, Capres capucines, Creſſon des Indes, Creſſon du Perou. **Naſturtium.**

2. **Große Indianiſche Kreße.** Tropaeolum foliis ſubquinquelobis petalis obtuſis. *Hort. upſ. 93.* Cardamindum ampliore folio & majore flore. *Tourn. Inſt. R. H. 430.* TROPAEOLUM MAJUS. *Linn. Sp. Pl. 490.* **Engl.** Greater Indian Creſſ. **Schwed.** Indianiſk Kraſſe. **Fr.** Capucine a. grande, b. double oder à fleur double.

§. 1.

Beſchreibung.

Die erſte Sorte wächſet wild in Peru, und iſt im Jahr 1684. nach Europa gebracht, und zuerſt in den Gärten des Graf Beverning in Holland gezogen (†). Sie treibt einen an der Erde liegenden kräuterartigen

(*) Nach der Urſchrift ſowohl im größern Werk, als im Abridg. *Fol. ſubquinquelobis. petalis obtuſis*, welches aber der Caracter der zweyten Sorte; und alſo ein Schreibfehler iſt.

(†) Nach *Linn. Sp. Pl* 490. iſt die erſte Sorte 1580. durch Dodonaeus. die andere aber durch den Graf Bewerning 1684. in Europa bekannt geworden. Jene erſte kan auch nicht erſt 1684. bekannt geworden ſeyn, weil *Caſp. Bauhinus* ihrer ſchon in ſeinem *Pinax Theatri botanici. Baſil.* 1623. gedenkt.

gen (*) Stengel, und an demſelben faſt cirkelrunde, glatte und graulichte Blätter, welche, gleich dem Nabelkraut (†), wie ein Schild, in ihrem Mittelpunct auf ihrem Stiel ſtehen. Ihre Blüten kommen aus den Flügeln der Stengel auf ziemlich langen dünnen Stielen, und haben eine bewundernswürdige Geſtalt; nemlich fünf ſpitz zugehende Blätter, — die zwey obern groß und geründet, — die drey untern ſchmall, und ihre Enden zuſammen gewachſen, und einen 2 Zoll langen Sporn ausmachend. Nach der Blüte wird aus dem Fruchtknoten eine rundliche gefurchte Frucht, welche aus drey Stücken beſtehet, deren jedes ein beſonderes gefurchtes Saamenkorn ausmacht (**). Sie fängt in der Mitte des Sommers an, zu blühen, und blühet ſo lange fort, bis ſie der Froſt im Herbſt zu Grund richtet. — Es gibt zwo Spielarten von ihr, eine mit dunkelpomeranzenfärbiger auf roth ziehender, und eine mit bleichgelber Blüte.

Die

(*) D. i. welcher nicht holzich wird, wie z. E. die Stengel des Thymian, der Salbey u. d. gl. werden.

(†) Engl. Greater Navelwort. Cotyledon umbilicus tuberoſa. *Linn. Sp. Pl.* 615. & *Mill. n.* 1. Umbilicus Veneris. *Cluſ. H.* Cotyledon major. *Bauh. pin.* 285. Fr. Eſcuelles. Ital. Ombilico di Venere Holl. Navelcruyt.

(**) Dieſe Beſchreibung iſt der Sache nicht gemäß, und entweder durch einen Druck= oder durch einen Gedächtniß=Fehler theils unrichtig, theils mangelhaft. Denn die Blüte hat folgende Structur: der Kelch iſt einblättrig, fünfſpaltig, ſpitzig, und wie die Blüte gefärbt; die drey obern Einſchnitte oder Lappen deſſelben ſind breiter, die zween untern ſchmäler; er endiget ſich mit einem faſt 1 Zoll langen Sporn. Der Blumenblätter ſind fünf; ſie ſind rundlich; die zwey obern in den Kelch eingefügt; die drey untern in demſelben auf etwa ½ Zoll langen Stielen ſtehend, und unten mit einer Franze verſehen. Aus dem Fruchtknoten wird eine rundliche gefurchte Frucht, welche aus drey Stücken beſtehet, deren jedes ein Saamenkorn ausmacht.

Die zweyte Sorte wächſet um Lima wild. Sie treibt ſtärkere Stengel, als jene; ihre Blätter ſind auch größer, und am Rand meiſtens ſehr tief eingeſchnitten; auch ihre Blüten ſind größer, und die Blumenblätter gehen unten rund zu. — Es gibt zwo eben ſolche Spielarten von ihr, als von der erſten Sorte; außerdem aber noch eine gefüllte, welche nie Saamen trägt, und nur durch abgeſchnittene Zweige fortgepflanzt werden kan.

§. 2.
Wartung.

Vormals war die erſte Sorte in England die gewöhnlichſte (†); weil aber die zweyte größere Blumen, und ein beſſeres Anſehen hat, ſo hat ihr dieſelbe den Vorzug abgewonnen, und daher iſt ſie jezt nicht ſo gewöhnlich, als die zweyte Sorte.

Man pflegt beyde Sorten für jährige Pflanzen zu halten. In einem guten Gewächshaus kan man ſie aber in Töpfen eben ſo gut durch den Winter bringen, als die gefüllte Sorte; gleichwie man ſie auch, eben wie dieſe, aus abgeſchnittenen Zweigen ziehen kan. Weil ſie aber jährlich gewiß reifen Saamen geben, ſo pflegt man ſie gewöhnlich alle Jahr neu aus Saamen zu ziehen. Man ſteckt die Körner nemlich im April, und zwar dahin, wo ſie ſtehen bleiben ſollen, und am liebſten an ſolche Stellen, wo ſie für ihre Stengel eine Stütze haben. Denn wenn ſie in die Höhe geleitet werden, ſteigen ſie 6 bis 8 Fuß in die Höhe, und dann nimmt ſich ihre Flor beſſer aus. Wenn man ſie aber an der Erde fortwachſen läßt, ſo überziehen ſie alle neben ihnen ſtehende Pflanzen, und haben dann kein Anſehen.

§. 3.
Nutzung.

Die Blüten von beyden Sorten haben im Geſchmack viel ähnliches mit der Kreße, und werden alſo, weil man ſie für ſehr geſund hält, viel zum Salad gegeßen; wie man denn auch die Schüßeln mit ihnen zu garniren pflegt.

Ihre Saamenkörner macht man ein; und es gibt viele, welche dieſelben den meiſten andern eingemachten Sachen zu Saucen vorziehen.

Johannis-

(† Zuſatz im Abridg. von 1771.

Johannislauch (*).

ALLIUM SCHOENOPRASUM (Gethium). *Linn. Sp. Pl. 432.* Engl. Scallion, oder Eſcallion, oder Eſhalion. Jacobslauch, Großer Hollauch, Süßer Hollauch, Jacobszwiebel, Klumpbolle, Fleiſchlauch, Gelblichte Winter- oder Schnitt-Zwiebel, ſo keinen Saamen bringt. Franz. Ciboule vivace.

§.

Der Johannislauch iſt zwar eine Art von Zwiebel; bekömmt aber keine eigentliche runde Zwiebeln (†); und wird hauptſächlich im Frühjahr, ſo lange die im Julius geſäeten Zipollen (**) und Winterzwiebeln noch nicht brauchbar ſind, ſtatt friſcher Zipollen

(*) *Miller* beſtimmet denſelben nicht botaniſch, ſondern redet davon gegen den Schluß des Articul *Cepa* nur unter dem Engl. Namen Scallion or Eſcallion. Er iſt aber Porrum Gethium. *Geſn.* Porrum ſectivum juncifolium majus ſ. Gethium. *Bauh. pin.* 72. und folglich eine Spielart des Allium Schoenopraſum, *Linn.* oder des Schnittlauchs, von welchem ich ihn durch den Zuſatz *Gethium* unterſcheide. S. die erſte Note zu Schnittlauch.

(†) Gelbe länglichte Bollen, welche nie in Saamen gehen, ſondern, wenn ſie ja in Saamen gehen, welches jedoch nur ſelten geſchiehet, ſtatt des Saamens kleine runde grüne Zwiebeln tragen. Ich habe es verſäumet, dieſe kleinen Zwiebeln zu pflanzen, und zu ſehen, was aus ihnen werde.

(**) S. Zipollen §. 6.

Zipollen und Winterzwiebeln gebraucht (*). So ſehr derſelbe ehedem im Gebrauch war, ſo iſt er gleichwohl jezt ſo ſelten, daß er nur wenigen bekannt, und kaum noch anders, als in botaniſchen Gärten, anzutreffen iſt. Die londner Gärtner erſetzen ſeine Stelle mit einer andern Art Zwiebeln, nemlich mit Zipollen, welche im Winter im Hauſe ausgewachſen ſind, welche ſie zeitig im Frühjahr pflanzen, deren Schloten denn in kurzer Zeit brauchbar werden, und welche ſie dann wieder aufnehmen, ihre auſſere Haut ablöſen, und ſie, in Bündel gebunden, zu Markt bringen, und anſtatt Johannislauchs verkaufen (†).

Katzen-

(*) Man pflanzt ihn im Auguſt und September, jede einzelne Zwiebel 1 Fuß weit ins Gevierte, in nicht friſch gemiſtetes Land, in ein etwa 6 Zoll tiefes Loch.

(†) Wenn man ſolche im Winter ausgewachſene Zipollen nicht nachher, ſo wie in der Erde zu ſproßen anfangen, ſogleich verbraucht, treiben ſie in Saamen, und ſind dann unbrauchbar. Wenn man aber die Saamenknöpfe nur ſofort, als ſie ſich zeigen, abſchneidet, nimmt die Zwiebel in der Größe zu; wird meiſtens noch einmahl ſo groß, als Zipollen dieſer Art ſind; und iſt im Anfang des Julius reif, und völlig brauchbar. Und auf dieſe Weiſe kan man früher reife Zipollen erlangen, als durch die ordentliche Frühjahrs-Ausſaat.

Katzenmünze (*).

Nepeta floribus ſpicatis, verticillis ſubpedicellatis, foliis petiolatis cordatis dentato-ſerratis; NEPETA CATARIA. *Linn. Sp. Pl. 796.* & *Mill. n. 1.* (†). Cataria major vulgaris. *Tourn. Inſt. 202.* [Mentha cataria vulgaris & major. *Bauh. pin. 228.*] Engl. Common greater Catmint, or Common Nep. Fr. Herbe au chat. Ital. Herbe Gatta. Dän. Siſenbrandt, Katte-fod, Katteurt, Katte-glaede, Katte-Mynte. Holl. Kattenkruydt. Katzenkraut, Katzen-nept.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Katzenmünze wächſet an Anhöhen und Hecken in vielen Gegenden in England wild. Sie iſt perennirend; und treibt viel mit Nebenzweigen beſetzte viereckte, etwa 2 Fuß hohe Stengel, welche an jedem Gelenk mit zwey gegen einander über ſtehenden, herzförmigen, auf ziemlich langen Stielen ſtehenden, am Rand ſägeförmigen, und unterwärts weißgrauen Blättern beſetzt ſind. Die Blüten ſtehen oben auf den Stengeln in Aehren,

(*) Mawe ſetzt dieſelbe in ſ. *Gardeners Kalendar p.* 485. unter dem Namen Nep, Nepeta, Catmint mit unter die die Küchengartenpflanzen, und zwar unter die Gewürz- und Suppenkräuter.

(†) Nepeta Cataria. *Linn.* begreift auch die Cataria minor vulgaris, *Tourn.* Mentha Cataria minor, C. B. unter ſich, welche Miller zu einerſ beſondern Art macht, und Nepeta minor, *Mill. n. 2.* nennet. Engl. Smaller common Catmint.

Aehren, unter welchen zween bis drey, ſehr kurze Stiele habende Blütenwirtel ſitzen. Die Blüten ſind weiß, und haben zwo Lippen; die obere Lippe ſtehet aufrecht, die untere aber iſt etwas rückwärts gebogen, und an der Spitze gezahnt. Auf jede Blüte folgen vier eyrunde, ſchwarze, und in dem Kelch reif werdende Saamenkörner.

Die ganze Pflanze hat einen ſtarken Geruch, welcher beydes nach Krauſemünze und Poley riechet. Sie wird Katzenmünze genannt, weil die Katzen derſelben, zumahl wenn ſie vertrocknet iſt, ſehr nachgehen, ſich auf ihr herum wälzen, ſie in Stücke zerreißen, und ſie begierig zerkäuen. Ray erzählet, er habe einſtens einige Pflanzen vom Feld hohlen, und in den Garten pflanzen laſſen, und dieſe wären durch die Katzen ſofort zu Grund gerichtet; Er habe zugleich Pflanzen aus Saamen gezogen, und dieſe wären von ihnen verſchonet geblieben. Ein Beweiß, daß das alte engliſche Sprüchwort nicht ohne Grund iſt:

If you ſet it, the cats will eat it;
If you ſow it, the cats will not know it.

d. i. Wenn Katzenmünze verpflanzt wird, wird ſie von den Katzen zerriſſen; wenn ſie aber aus Saamen gezogen wird, haben die Katzen keine Empfindung von derſelben. — Ich habe darüber oft Verſuche angeſtellet, und dieſe Bemerkung allezeit gegründet befunden. Wenn ich nemlich eine Pflanze aus einem Theil des Gartens in einen andern Theil deſſelben, 2 Fuß weit neben andere aus Saamen gezogene, noch unverpflanzt ſtehende Katzenmünze pflanzte, ſo blieb dieſe unverletzt, die verſetzte Pflanze aber ward von den Katzen in Stücke zerriſſen, und zu Grund gerichtet. Ich habe zugleich aber auch bemerkt, daß ſie ſolche, wenn ihrer ſehr viel neben einander ſtehen, nie angeben.

hen. — Sie iſt officinell, blühet im Junius und Julius, und der Saamen wird im Herbſt reif.

§. 2.

Wartung.

Sie iſt eine ſehr dauerhafte Pflanze, und erfrieret nie. Sie läßet ſich leicht aus Saamen ziehen, und wenn man ſie ſich ſelbſt beſaamen läßet, ſo gehen die Pflanzen ohne weitere Wartung von ſelbſt auf. Man kan den Saamen aber auch im Frühjahr oder Herbſt ſäen; und dann bedürfen die aufgegangenen Pflanzen keiner weitern Wartung, als daß ſie, wenn ſie zu dicht ſtehen, verdünnet, und nachher vom Unkraut rein gehalten werden. — In einem magern trocknen Boden wachſen ſie zwar nicht ſo ſtark ins Kraut; dauren dann aber mehr Jahre, und haben ein beſſeres Anſehen, als wenn ſie einen fetten Boden haben. Denn in dieſem wachſen ſie zu frech, und haben dann auch keinen ſo ſtarken Geruch.

Kicher.

Cicer ſoliolis ſerratis. *Hort. cliff.* 370. CICER ARIETINUM. *Linn. Sp. Pl.* 1040. & *Mill.* Cicer ſativum. *Bauh. pin.* 347. Engl. Garden Chich Peaſe. Fr. Pois Chiche a) blanche & groſſe, b) rougeâtre & plus petite. Span. Garavance. Ital. Ceci. Holl. Ciceren. Ziſererbſe, Kichererbſe, Cicern.

§. 1.

Beſchreibung.

Man hat eine Spielart von der gemeinen weißen Kicher, die rothe Kicher nemlich (*); ſie ſind aber weiter nicht, als in Anſehung der Farbe, von ein ander unterſchieden.

Die Kichern werden in Spanien ſehr häufig gezogen, und ſind daſelbſt eine von den hauptſächlichſten Zuthaten zu dem ſogenannten Olipodrigo (†). In Frankreich

(*) Engl. Garden Chich Peaſe with a red ſeed. Auch Bauhin gedenkt derſelben. Die gemeinſte Spielart iſt aber die ſogenannte ſchwarze Kicher.

(†) Engl. Olio, Oglio, Olia, Oylo, Oleputterie. Franz. Pot pourry. Quand vous mettrez de toutes ſortes de bonnes viandes dans un pot, tant de boucherie que de la baſſe court, ou de colombier, avec le petit lard ou coſtellettes; & que pour herbes vous y mettrez indifferemment de toutes ſortes de pottageres, même de pois vers ou aſperges, cela ſ'appellera pot pourry. *Delices de la Campagne, ſuite du Jardinier François. Par.* 1665. *p.* 156. Wenn ihr allerhand gutes Fleiſch mit Gevögel, als Tauben u. d. gl. mit etwas klein geſchnittenen Speck, auch unterſchiedlichen Küchenkräutern, wie auch grünen Erbſen und Spargel zuſammen in einem Topf ſiedet,

Frankreich werden ſie gleichfalls ſtark gebauet; in England aber ſehr wenig.

Die Kicher iſt eine jährige Pflanze. Sie treibt verſchiedene haarige Stengel aus der Wurzel, welche etwa 2 Fuß lang werden. Die Stengel ſind mit langen geflügelten Blättern beſeẓt, welche eine graulichte Farbe haben, und aus ſieben bis neun Paar kleinen, rundlichen, am Rand ſägeförmigen Blätterchen beſtehen, und zu oberſt ein einzelnes Blättchen haben. Ihre weißen (*) Blüten, (welche wie Erbsblüten geſtaltet, jedoch viel kleiner ſind,) ſtehen an den Stengeln auf langen Stielen; oft nur eine, bisweilen auch zwo Blüten zuſammen; und blühen im Junius. Die Saamenkörner liegen in kurzen haarigen Schoten, in jeder Schote zwey Saamenkörner, welche ſo groß ſind als Erbſen, und an einer Seite einen kleinen Hocker oder Hervorragung haben, und im Auguſt reif werden.

ſiedet, nennet man ſolches Gericht bey den Franzoſen Pot pourry. insgemein Olypobrigo. Elsholz Tiſchbuch. Leipz. 171[illegible]. S. 468. Le Pot pourry ſe fait ordinairement avec pigeonneaux, volailles, veau, mouton, lard & petit ſallé, ſauciſſes, andoüillettes, & autres bons ragouts, y mettant des pois verts, aſperges, herbes à pottages, jeunes choux, champignons, & tous autres bons mets convenables, pour mettre boüillir le tout enſemble, & dreſſer ſur le pain tranché, avec bouillon aux oeufs tournez ſi l'on veut. *Delices l. c.* p. 170. Ein Olipodrigo macht man gemeiniglich von Tauben, andern Gevögeln, Kalbs- und Hammelfleiſch, Speck, Sauciſſen, und andern guten Sachen; thut etwas grüne Erbſen, Spargel, Suppenkräuter, jungen Kohl, Erdſchwämme, und andere geziemende Zuthat, die ſich zum Sieden ſchickt, daran. Solches alles gießt man auf geſchnitten Brod, mit einer Brühe von zerriebenen Eyern, wenn man will. *Elsholz l. c.* S. 472.

(*) Die Blüten der ſchwarzen Kichern ſind purpurbraunroth.

In England pflegen die Pflanzen, wenn nicht ein warmer und trockner Sommer einfällt, meiſtens ſchon abzuſterben, ehe einmahl die Schoten reif ſind.

§. 2.

Wartung.

Die Kichern werden auf eben dieſelbe Weiſe, wie Erbſen, im Frühjahr, in kleine mit einer ſchmalen Hacke gemachte, etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll tiefe Furchen, gepflanzt, in welche auf jede zween Zoll eine Kicher eingelegt wird; und welche dann mit der Harke wieder zugezogen, und die Kichern mit Erde bedeckt werden. Dieſe Furchen müſſen, damit die Pflanzen, wenn ſie ihre völlige Größe bekommen, Raum haben, ſich auszubreiten, auf 3 Fuß weit von einander entfernt ſeyn. Nachher muß der Zwiſchenraum, um ſolchen vom Unkraut rein zu halten, zu ſeiner Zeit mit der Hacke bearbeitet werden. Und dis iſt die ganze Wartung der Kichern.

Knoblauch.

Allium caule planifolio bulbifero, bulbo compoſito, ſtaminibus tricuſpidatis. *Hort. upſ. 76.* ALLIUM SATIVUM. *Linn. Sp. Pl. 425.* & *Bauh. pin. 73.* & *Mill. n. 1.* Engl. Common manured Garlick, Common Garlick. Fr. Ail ordinaire oder commun. Ital. Aglio. Holl. Loock. Dän. Huidelog. Schwed. Hwitlöck. Gemeiner Knoblauch.

§.

Der Knoblauch kan ohne große Mühe durch ſeine Zwiebeln vermehret werden, welche im Frühjahr 4 bis 5 Zoll weit von einander gepflanzt, und nachher nur vom Unkraut rein gehalten werden müſſen. — Um den Anfang des Junius müſſen ſeine Blätter, damit er nicht zum Saamen in die Höhe gehe, ſondern große Zwiebeln bekomme, in einen Knoten zuſammen gedrehet; und in der Mitte des Julius, wenn ſeine Blätter anfangen zu verwelken, und abzuſterben, ſeine Zwiebeln aufgenommen, — und damit ſie nicht in Fäulniß gehen, an einem trocknen Ort aufgehangen, und ſo zum Wintergebrauch aufbewahret werden.

Kohlrabi über der Erde (*).

[BRASSICA OLERACEA GONGYLODES. *Linn. Sp. Pl.* 932. Braſſica Gongylodes. *Bauh. pin.* 111.] Engl. Turnep-rooted Cabbage. *Mill.* Turnep-Cabbage, with the turnep above-ground. *Mawe.* Fr. Chou-rave, ou Chou de Siam. Ital. Torzutos. Schwed. Käl-rabi. Rübenkohl, Kohlrüben über der Erde, Oberkohlraben, Kopfkohlraben, Kohlraben.

§. 1.

Beſchreibung.

Der Kohlrabi über der Erde verändert ſich meiner Meinung nach nie in eine andere Kohlart. Ich habe denſelben viel Jahre lang gezogen, habe aber nie eine Veränderung an ihm wahrgenommen (†). Er wächſet

(*) Der Caracter deſſelben iſt nach Miller, folgender: Braſſica radice cauleſcente orbiculari carnoſo, foliis ſeſſilibus; Braſſica Napobraſſica. *Mill. n.* 2. und nach Abridg. von. 1771. Braſſica Napiformi. *n.* 2. Braſſica radice napiformi. *Tourn. Inſt.* 219. Er hat aber den Kohlrabi unter der Erde, von welchem er gar nicht handelt, mit dem über der Erde verwechſelt. Denn Napobraſſica, *Bauh. pin.* 111. und Braſſica radice napiformi. *Tourn.* ſind der Kohlrabi unter der Erde, Braſſica oleracea Napobraſſica. *Linn. Sp. Pl.* 932. Engl. Turnep-Cabbage, with the turnep under-ground.

(†) Die Veränderung, welche ich an ihm wahrgenommen, iſt folgende: Ich ſäete ihn im Auguſt 1778. zu Winterkohlrabi. (S. Küch. Gart. Br. Th. 2. S. 254.) Der Februarius des folgenden Jahrs war außerordentlich warm, und im Merz fingen die Pflanzen an, in Saamen zu gehen. Ich ließ ſie aufnehmen, und etwa 3 Zoll weit von einander in einer Reihe herpflanzen. Sie gingen mit eben ſo viel Nebenzweigen, als

wächſet an der Seeküſte nahe bey Dover wild; und unterſcheidet ſich dadurch von allen andern Kohlarten, daß ſeine, Nebenzweige treibende Kugel perennirend iſt (*). Ich habe ihn wohl bis ins dritte und vierte Jahr durchgebracht, und ſeine jungen Sproßen, welche gewöhnlich ſehr ſtark ſchmecken, und faſericht ſind, bey ſtarken Froſt ſehr wohlſchmeckend und gut gefunden. Selbſt bey dem ſtrengſten Froſt leidet er keinen Schaden; und deswegen iſt er in einem ſtrengen Winter, wenn die übrigen Kohlarten erfrieren, ein unentberliches Gartengewächs. Seine Blätter haben eine ins purpurbraune ſchlagende Farbe, und ſtehen an den Zweigen wechſelsweiſe. Diejenigen Blütenſtengel, welche er aus ſeinen Seitenſtengeln treibt, breiten ſich horizontal aus; diejenigen aber, welche aus dem Herz aufſchießen, wachſen gerade in die Höhe, und treiben ſelten Nebenzweige (†)

als der Schnittkohl in die Höhe, und waren nicht nur von der Zeit an, da ſie in die Höhe gingen, von Schnittkohl nicht zu unterſcheiden, ſondern waren ihm auch, als der Saamen reif war, in allen Stücken ſo völlig ähnlich, daß die zuſammen gebundenen Saamenbündel von dem zugleich in Bündel gebundenen reifen Schnittkohl im geringſten nicht zu unterſcheiden waren; wie denn auch eben dieſe Pflanzen im Merz und April, eben wie der Schnittkohl, mit welchem ſie in einer Reihe ſtanden, zweymahl zur Speiſe abgeſchnitten waren. Sie hatten zwar nicht die bläuliche Farbe des in Niederſachſen gewöhnlichen Schnittkohls, ſondern eine hellgrünere Farbe; dieſe ihre Farbe aber war der hellgrünen Farbe des Engl. Schnittkohls, mit welchem ſie in einer Reihe ſtanden, ſo ähnlich, daß man nicht unterſcheiden konnte, wo der Schnittkohl aufhörete, und wo der Kohlrabi anfing; und daß die zum Zeichen beygeſteckte Nummer bey der Aufnehmung des Saamens unter den Blättern erſt mühſam geſucht werden mußte. — Durch unzeitiges Aufgehen in Saamen verwandelt ſich alſo der Kohlrabi über der Erde, eben wie der Kohlrabi unter der Erde, in würklichen Schnittkohl.

(*) It hath a perennial branching ſtalk

(†) The flower-ſtalks grow from the end of the branches,

and

Man bauete ihn in England ehemals häufiger, als jezt. Denn ſeit dem wohlſchmeckendere Kohlarten aufgekommen ſind, achtet man ihn eben nicht mehr. Hie und da findet er zwar noch Liebhaber, die ihn wohl in Suppen eſſen; den meiſten Engländern aber ſchmeckt er zu ſtark. Nur in einem harten Winter, der ihn milder zu machen, und ihm ſeinen ſtarken Geſchmack etwas zu benehmen pflegt, iſt er zur Speiſe brauchbar.

§. 2.
Wartung.

Man ſäet ihn im April in leichte friſche Erde. Wenn die Pflanzen etwa 1 Zoll hoch ſind, werden ſie vorläufig, etwa 2 Zoll weit ins Gevierte, auf ein ſchattiges Beet gepflanzt, und ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, feucht gehalten. Nachher erfordern ſie vorerſt keine weitere Wartung, als daß ſie vom Unkraut rein gehalten, und bey anhaltender Dürre um den vierten oder fünften Tag begoßen werden, weil ſie ſonſt vom Mehlthau, welchem ſie bey ſehr trockner Witterung ſehr unterworfen ſind, befallen werden, und dann im Wachsthum ſtehen bleiben.

Gegen das Ende des Junius (*) müſſen ſie endlich förmlich, 2 Fuß weit ins Gevierte verpflanzt, und ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, begoßen; auch muß, ſo wie ſie in die Höhe wachſen, die Erde mit einer Hacke um ſie herum angehäuft werden. Dadurch wird nicht nur die Erde um ihre Wurzeln feucht erhalten, ſondern auch verhütet, daß die Kugel nicht trocken und holzig wird, und ihr Wachsthum alſo ſehr befördert. Die Erde muß aber auch nicht zu hoch angehäuft werden. Denn da der kugelrunde Theil des Stengels zur Speiſe gebraucht wird, ſo darf derſelbe nicht mit Erde bedeckt werden. Im folgenden Winter iſt er eßbar. Dann ſchneidet man ihn ab, und weil nun die Strünke, wenn die Kugel abgeſchnitten iſt, zu nichts weiter nuß ſind, reißt man ſie aus der Erde heraus, und wirft ſie weg.

and ſpread out horizontally; but thoſe which ariſe from the center of the plants, grow erect, and ſeldom put out branches. Weil der Kohlrabi in unſern teutſchen Clima im freyen Land nicht ausdauret, und noch weniger mehr Jahre durchgebracht werden kan: ich folglich von dem, was Miller von den Blütenſtengeln deſſelben ſagt, keine anſchauende Erkenntniß habe: ſo zweifle ich auch, ob ich ſeinen Sinn richtig getroffen habe. Inzwiſchen thut ſolches nichts zur Sache ſelbſt.

(*) Im Anfang des Junius. Ausg. von 1768.

Kohlrabi unter der Erde (*), oder Große Steckrübe (**).

[BRASSICA OLERACEA NAPOBRASSICA. *Linn. Sp. Pl. 932.* Braſſica radice napiformi. *Tourn. Inſtit. 219.* Napo Braſſica. *Bauh. pin.* 111. **Engl.** Turnep-Cabbage, with the turnep underground.] **Fr.** Chou-Navet. **Schwed.** Rot-Käl. **Kohlrüben unter der Erde, Unterkohlrüben Wrucken, Erd- oder Boden-Kohlraben; In Niederſachſen wird dieſe Pflanze ſeit etwa 1764. unter dem Namen Steckrübe gebauet.**

§. 1.
Beſchreibung.

Der Kohlrabi unter der Erde gehet eben ſo auf, und wächſet auch einige Zeit eben ſo, als weiße Kohlpflanzen. Nachher aber fängt ſeine Wurzel an, zu einer ſehr großen Rübe aufzuſchwellen, welche meiſt ganz unter der Erde iſt, eine offene zahlreiche Blätter-crone

(*) *Miller* ſcheinet zwar dem erſten Anblick nach von demſelben unter dem irrigen Namen Braſſica Gongylodes, oder nach Abridg. vom 1771. unter dem Namen Braſſica Rapa zu reden. Weil er aber unter dieſen Benennungen nicht denſelben ſelbſt, ſondern die Abartung deſſelben beſchreibt, welche Schnittkohl genannt wird, (S. Schnittkohl,) und alſo vom Kohlrabi unter der Erde, als einem eßbaren Wurzelgewächs, gar nicht redet, ſo iſt, um dieſen Mangel zu erſetzen, die Anweiſung zur Wartung deſſelben aus *Mawe Dictionary* hergeſetzt. Dieſer handelt von demſelben unter der Benennung Braſſica Caulo-rapa. **Engl.** Turnep-Cabbage, d. i. Kohlrüben, oder Kohlrabi, von welchem er zwo Spielarten annimmt, 1) über und 2) unter der Erde.

(**) Daß **Kohlrabi unter der Erde**, und die in Niederſachſen ſeit dem Jahr 1764. unter dem Namen Steckrübe, gewöhnliche Pflanze, eine und eben dieſelbe Pflanze ſey, wird zwar von einigen bezweifelt. Sie ſind aber einerley Pflanze, und nur in Anſehung der mehr oder weniger grünen, oder blaulichen Farbe ihrer Blätter, folglich nicht weſentlich, unterſchieden. S. Küch. Gart. Br. Th. 1. 3te Aufl. S. 418.

crone hat, und wohl zur Speiſe gebraucht wird. Dieſe Rübe iſt es allein, welche von ihm eßbar iſt, und von einigen in Stücken zerſchnitten in Suppen, von andern aber, wie gemeine Rüben, gegeſſen wird; iſt jedoch, wenn ſie nicht ſehr jung gegeſſen wird, von überaus ſtarken Geſchmack, und ungenießbar (*); und wird alſo eigentlich nur zur Abwechslung im Garten gezogen.

Man empfiehlet ihn inzwiſchen zum Bau auf den Acker zur Viehfütterung, inſonderheit für Schaafe, — weil er ſo dauerhaft iſt, daß er ſelbſt in dem härteſten Winter nicht erfrieret.

§. 2.

Wartung.

Er muß jährlich neu aus Saamen gezogen, und im Merz, oder im Anfang des April geſäet (†); im May, oder zeitig im Junius in eine freye Lage 2 Fuß weit ins Gevierte (*) verpflanzt; vom Unkraut rein gehalten; und ſo weit er über der Erde hervorwächſet, Erde an ihn angeſcharret werden. Um Michaelis pflegt er dann ſchon ſeine völlige Größe zu haben, und den ganzen Winter hindurch brauchbar zu bleiben.

Man kan ihn aber auch gleich dahin ſäen, wo er unverpflanzt ſtehen bleiben ſoll, und gebraucht ihn dann nur zu verziehen.

Körbel.

(*) Früh im Herbſt iſt der Geſchmack freylich etwas ſtark, aber nicht mehr nach Weyhnachten, ſondern gegen das Frühjahr immer ſüßer; wie denn dieſe Art Rüben auch eigentlich nur ein Frühjahrsgemüſe iſt, weil ſie ſich, in die die Erde eingegraben, wo ſie nicht in Saamen gehen kan, bis Pfingſten eßbar erhält, und dann erſt faſt am beſten ſchmeckt.

(†) Seine Rübe iſt allezeit wohlſchmeckender, wenn er erſt im May geſäet, und dann erſt um Johannis pflanzbar wird. Früher geſäet wird ſie oft ſtockig.

(*) Die Wurzel wird ſehr groß, wenn man den Pflanzen noch mehr Raum gibt; am wohlſchmeckendſten aber wird ſie, wenn man ihnen nur 1½ Fuß Raum gibt, weil ſie dann nicht dicker werden, als eines Mannes Arm.

Körbel (*).

[Scandix ſeminibus nitidis ovato-ſubulatis, umbellis ſeſſilibus lateralibus. *Hort. cliff. 110.* SCANDIX CEREFOLIUM. *Linn. Sp. Pl. 368.* Chaerophyllum ſativum. *Bauh. pin. 152.* Engl. Garden Chervil.] Fr. Cerfeuil ordinaire oder commun. Ital. Cerefoglio, Cerefolio. Holl. Kervel. Dän. Korfvel. Schwed. Kiörfvel. Gartenkerffel, Körbelkraut, Körffelkraut, Körffel, Kerbel, Kervelkraut.

§. 1.
Beſchreibung.

Der Körbel iſt eine jährige Pflanze, und wird im Küchengarten als ein Saladkraut, und zu manchem andern Küchengebrauch gezogen.

§. 2.
Wartung.

Er muß ſchon im Herbſt, bald nachdem der Saamen reif geworden iſt, oder doch wenigſtens ſehr zeitig im Frühjahr geſäet werden, weil die Ausſaat ſonſt nicht allezeit recht einſchlägt (**). Wenn man ihm aber in einer kalten ſchattigen Lage ein Beet einräumet, und ihn ſich daſelbſt ausſaamen läßet, ſo pflegt er beſſer zu wachſen, als wenn er mit Fleiß geſäet wird.

Krauſe-

(*) Dieſer Artikel iſt von Miller in die nach dem Linn. Syſtem umgeordnete 8te Aufl. ſeines Lexicon überzutragen vergeſſen, und fehlet auch in dem Abridg. von 1771. Ich ſetze ihn alſo aus der erſten Engl. Ausg. von 1731. her, in welcher er den Titul führet: *Chaerophyllum ſativum.* C. B.

(**) Wenn der Körbel im Frühjahr und Sommer geſäet wird, ſo gehet er noch in demſelben Jahr in Saamen. Wenn er aber im Herbſt geſäet wird, ſo gehet er erſt im folgenden Frühjahr in die Höhe. Wenn man ihn alſo das ganze Jahr durch zu haben verlangt, muß man davon vom Febr. an, bis in den Aug. oder Sept. monathlich eine wiederhohlte Ausſaat machen. Wenn man ihn aber nur zum Herbſt- und Frühlingsgebrauch verlangt, ſo iſt eine Ausſaat im Auguſt oder Sept. hinreichend, weil er denn bald aufgehet, und vom October bis in den Merz oder April brauchbar iſt. — Er wächſet in jedem Boden und in jeder Lage, und kan entweder über ein ganzes Beet, oder in 6 bis 8 Zoll weit von einander entfernte flache Furchen geſäet werden. In beyden Fällen bleibt er unverpflanzt ſtehen, und bedarf keiner weitern Wartung, als der Reinhaltung vom Unkraut. Mawe unter dem Articul Scandix Cerefolium.

Krauſemünze.

Engl. Mint. Fr. Baume, und Menthe. Ital. Mentha. Holl. Balſem Munte. Dän. Mynte, Kruſe-Mynte. Münzbalſam, Gartenmünze, Beymenthe.

1. Mentha floribus ſpicatis, foliis oblongis ſerratis. *Hort. upſ. 168.* [Mentha ſpicis oblongis, foliis lanceolatis nudis ſerratis ſeſſilibus, ſtaminibus corolla longioribus;] MENTHA VIRIDIS. *Linn. Sp. Pl. 804.* & *Mill. n. 1.* Mentha anguſtifolia ſpicata. *Bauh. pin. 227.* Engl. Common Mint, (d. i. gemeine Münze,) auch Spear Mint, (d. i. Lanzenmünze,) auch wohl Hart Mint, (d. i. Hirſchmünze,) und beym *Parkinſon* und *Gerard* Roman Mint, (d. i. Römiſche Münze.) Spitze Münze. *Elsh. 228.* und Tab. 729. n. 1.

2. Mentha floribus ſpicatis, foliis longioribus glabris, ſuperne minime ſerratis; Mentha Glabra. *Mill. n. 2.* Mentha anguſtifolia ſpicata glabra. *Rand.* (*). Engl. Smooth Spear Mint, (d. i. Lanzenmünze mit glatten Blättern.)

3. Mentha floribus ſpicatis, foliis cordatis dentatis undulatis ſeſſilibus. *Hort. Cliff. 306.* [Mentha ſpicis capitatis, foliis cordatis dentatis undulatis ſeſſilibus, ſtaminibus corollam aequantibus.] MENTHA CRISPA. *Linn. Sp. Pl. 805.* & *Mill. n. 7.* Mentha criſpa danica ſ. germanica ſpecioſa. *Moriſ. hiſt. 3. p. 367.* Engl. Daniſh or German curled Mint, d. i. däniſche oder teutſche Krauſemünze.

§. 1.

(*) Iſt vielleicht eine Spielart von der vorhergehenden.

§. 1.

Beſchreibung.

Die erſte Sorte iſt diejenige, welche die Gärtner in England zum Marktverkauf ziehen, und welche ſowohl in der Küche, als zur Arzney gebraucht wird (*), und ſo allgemein bekannt iſt, daß es keiner beſondern Beſchreibung derſelben bedarf. Man hat zwo Spielarten derſelben, eine mit krauſen, die andere mit geſcheckten Blättern (†), welche ich aber beyde aus Ausläufern dieſer erſten Sorte habe entſtehen geſehen. Weil ſie aber um der Mannigfaltigkeit willen von Liebhabern wohl in ihrer Art fortgepflanzt werden, ſo habe ich ihrer wenigſtens erwähnen wollen.

Die zweyte Sorte hat glättere, und faſt ſchmälere Blätter, als die vorige; kömmt aber übrigens mit derſelben in allen Stücken überein, und wird vielfältig ohne Unterſchied zu eben demſelben Zweck, als jene, gezogen.

Die dritte Sorte ſchreibt ſich aus Dännemark her. Man glaubte, ſie wachſe daſelbſt wild; der Ritter Linné aber behauptet, ſie gehöre in Siberien zu Haus. Sie treibt haarige Stengel, von eben derſelben Höhe, als die erſte Sorte; ihre Blätter ſind herzförmig, am Rand tief zahnförmig, wellenförmig, kraus, hellgrün, und ſitzen dicht am Stengel; ihre Blüten ſind purpurbraun, und ſtehen oben an den Stengeln in ununterbrochenen Aehren; der Blütenkelch iſt faſt bis auf den Boden eingeſchnitten; der

(*) Nach *Reichard* und andern iſt die dazu gewöhnliche Sorte Mentha hortenſis ſ. criſpa, *Offic.* ſativa altera. *Math. Dod.* rotundifolia criſpa ſpicata. *C. B.* & *J. B.* welche ſich jedoch im Linné nicht findet. Sie hat dunkelgrüne krauſe länglichte Blätter. *Reich. IV.* 236. und iſt vielleicht die Spielart mit krauſen Blättern, (with a curled leaf,) von Millers obiger erſten Sorte.

(†) Mentha ſpicata folio variegato. *C. B.* Mentaſtrum Anglicum cinereum & niveum. *Ad.* Weißer Engl. wilder Balſam. *Tab.* 729. *n.* 3.

der Griffel iſt zweyſpaltig, und raget über dem Blumenblatt hinaus.

§. 2.

Wartung.

Die Krauſemünze kan ohne Mühe durch Zertheilung der alten Stöcke im Frühjahr, oder durch abgeſchnittene Zweige den ganzen Sommer durch, gezogen werden. In dieſem lezten Fall aber muß man dazu einen feuchten Boden wählen, und die eingepflanzten Zweige bey trockner Witterung ſo lange, bis ſie Wurzel geſchlagen haben, fleißig begießen. — Nachher bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraut. — Man pflanzt ſie auf etwa 4 Fuß breite Beete, zwiſchen welchen die Wege, um zum Begießen, zur Reinigung vom Unkraut, und zum Abſchneiden Raum genug zu haben, etwa 2 Fuß breit ſeyn müſſen. — Die Pflanzen ſelbſt müſſen 4 bis 5 Zoll weit Raum haben; man kan ſie aber auch wohl noch etwas weitläuftiger pflanzen, weil ihre Wurzeln ungemein weit auslaufen. Eben deswegen muß man ſie aber auch alle drey Jahr umlegen (*), weil ſich ihre Wurzeln alsdenn ſolchergeſtalt durch einander geſchlungen zu haben pflegen, daß ſie, wenn man ſie noch länger ohnumgelegt ſtehen läßt, faul werden, und ſich einander verderben.

§. 3.

Nutzung.

Wenn man die Krauſemünze zum Arzneygebrauch ſchneidet, muß ſolches zur Zeit der Blüte bey völlig trockner Witterung geſchehen. Wenn man ſie länger ſtehen läßt, ſo verlieret ſie ſowohl ihr Anſehen, als ihre

(*) Nach *Reichard IV.* 236. wird ſie 1 Fuß weit gepflanzt, und kan dann 5 bis 6 Jahr ſtehen bleiben.

ihre beſten Kräfte; und wenn man ſie in naßer Witterung abſchneidet, wird ſie ſchwarz, und iſt dann nichts werth. — Sie muß zum Trocknen an einer ſchattigen Stelle aufgehangen werden, und kan daſelbſt ſo lange hängen bleiben, bis ſie gebraucht werden ſoll.

Wenn die Krauſemünze einen ihr anſtändigen Boden hat, kan ſie jährlich dreymahl geſchnitten werden. Nach dem Julius aber iſt ſie ſelten mehr recht gut. Dann alſo muß ſie bis Michaelis unabgeſchnitten ſtehen bleiben, und alsdenn dicht über der Erde abgeſchnitten, das Beet vom Unkraut gereinigt, und etwas fette feine Erde über her geſtreuet werden, welches ſie zu ihrem Wachsthum aufs folgende Frühjahr ſehr ſtärkt.

§. 4.

Krauſemünze auf Miſtbeeten.

Es gibt viele, welche die Krauſemünze im Winter und Frühjahr gern unter dem Salad eſſen. Sie nehmen zu dieſem Zweck eine Anzahl Pflanzen vor Weyhnachten auf, pflanzen ſolche dicht bey einander auf ein mäßiges offenes Miſtbeet, bedecken ſie etwa 1 Zoll hoch mit feiner Erde, und belegen das Beet entweder mit Matten, oder mit Fenſtern. Nach vier Wochen pflegen die Pflanzen junge Schoßen zu treiben, welche dann zum Salad bald brauchbar werden.

Kreße.

I. **Garten-Kreße.** Lepidium floribus tetradynamis, foliis oblongis multifidis. *Vir. cliff. 63.* LEPIDIUM SATIVUM. *Linn. Sp. Pl. 899.* & *Mill. n. 10.* Naſturtium hortenſe. *Bauh. pin. 103.* **Engl.** Garden Creſſ. **Fr.** Creſſon alenois. **Ital.** Naſturtio und Agreto. **Holl.** Kerſſe. **Dän.** Karſe, Tam-Karſe, Hafve Karſe. **Schwed.** Kraſſe. Gartenkreße, Sommerkreße.

II. **Virginiſche Kreße** (*). Lepidium floribus ſubtriandris tetrapetalis, foliis linearibus pinnatis; LEPIDIUM VIRGINICUM. *Linn. Sp. Pl. 899.* & *Mill. n. 6.* Iberis humilior annua Virginiana major. *Mor. Hiſt. 2. p. 311.* **Engl.** Creſſ of Virginia.

§. 1.

Garten-Kreße.

Die Garten-Kreße iſt ein ſo allgemein bekanntes Winter- und Frühjahrs-Saladkraut, daß es keiner Beſchreibung derſelben bedarf. Es gibt drey Spielarten derſelben, eine mit breiten Blättern, die krauſe ſchmalblättrige, und die gebräuchliche gemeine Gartenkreße (†).

Die

(*) Sie hat noch keinen Namen. Ich wage es aber, ihr dieſen zu geben, weil ſie denſelben auch in der engl. Sprache führet.

(†) Sie ſind Naſturtium hortenſe a) latifolium, b) criſpum & c) vulgarum. *Bauh. l. c.* Franz. Creſſon a) doré, b) friſé, c) commun oder alenois. Die breitblättrige Kreße unterſcheidet ſich von der gemeinen Kreße, ſo lange ſie noch ſo klein iſt, daß ſie zu Salad gegeßen wird, in keinem Stück; und erſt nachher bekömmt ſie etwa ½ Zoll breite und etwa 2 bis 3 Zoll lange Blätter. Man hat in Paris zwo Sorten derſelben a) Creſſon doré ordinaire, und b) Creſſon doré d'Angleterre, unter denen ich jedoch keinen Unterſchied bemerken können. Von der Zeit an, da ſie zur Blüte kömmt, wirſt ſie ihre großen Blätter meiſtens ab, und ſiehet der gemeinen Kreße abermahl völlig gleich. — Eben ſo verhält es ſich mit der krauſen Kreße.

So

Die gemeine Gartenkreße muß ziemlich dick in Reihen geſäet werden, im Winter auf ein mäßiges Miſtbeet, im Frühjahr und Herbſt aber auf warme Rabatten. Sie pflegt ſehr geſchwind brauchbar zu werden, muß aber jung abgeſchnitten werden, weil ſie ſonſt zu grauſig wird.

§. 2.

Virginiſche Kreße.

Die Virginiſche Kreße iſt eine jährige Pflanze, welche in Virginien, und allenthalben in Weſtindien wild wächſet, und deren Blätter daſelbſt abgepflücket, und wie unſere Gartenkreße, zu Salad gegeßen werden. Ihre untern Blätter ſind 3 Zoll lang, und 1 Zoll breit, hellgrün, am Rand ſägeförmig, und haben, gleich unſerer Kreße, einen ſcharfen Geſchmack. Ihre Blütenſtengel werden $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch, und treiben viel kleine Seitenzweige, welche mit ſchmalen, regelmäßig ſägeförmigen, und faſt gefiederten, dicht an den Zweigen ſitzenden Blättern, beſetzt ſind. Die Blüten ſtehen oben an den Zweigen in lockern Aehren, ſind klein und weiß, und blühen im Junius und Julius. Ihr Saamen liegt in rundlichen oder herzförmigen mit einer Nath umgebenen Capſeln, und wird im Herbſt reif. — Sie läßet ſich ohne Mühe aus Saamen ziehen, wenn ſolcher im April auf ein frey liegendes Beet, wo ſie unverpflanzt ſtehen bleibt, geſäet wird; und erfordert nachher weiter keine Wartung, als daß die aufgegangenen Pflanzen, wenn ſie zu dicht ſtehen, gehörig verdünnet, und vom Unkraut rein gehalten werden. — Man kan ſie ſich auch ſelbſt ausſaamen laſſen, und die nachher von ſelbſt aufgegangenen Pflanzen eben ſo behandeln.

So lange ſie ihre Saamenblätter noch hat, und nachher, wenn ſie im Saamen ſtehet, iſt ſie von den andern Sorten nicht zu unterſcheiden. — Zum Salad ſind alle drey Sorten völlig gleich, gleichwie ſie auch einerley Geſchmack haben, auch der Saamen ſich völlig ähnlich iſt.

Kronsbeere (*).

Vaccinium racemis terminalibus nutantibus, foliis obovatis revolutis integerrimis ſubtus punctatis; VACCINIUM VITIS IDAEA. *Linn. Sp. Pl. 500.* & *Mill. n. 2.* Vitis Idaea foliis ſubrotundis non crenatis, baccis rubris. *Bauh. pin. 470.* **Engl.** Red Whorts, Red Whortleberries. Kronsbeer, Rothe Heydelbeer, Griffelbeer, *Tab. 1487.* Preußelbeerſtrauch, Preißelbeere, *Gleditſch.*

§. I.

Beſchreibung.

Die Kronsbeere treibt ſelten einen höhern Strauch, als 6 bis 8 Zoll hoch, und bleibt folglich viel niedriger als die Heydelbeere (†). Ihre Blätter ſind dem gemeinen Zwergbuxbaum ſo ähnlich, daß ſelbſt Kenner ſie von fern oft für Buxbaum anſehen. Sie iſt ein immergrüner Strauch, und wächſet in verſchiedenen Gegenden der gegen Norden gelegenen Länder in Moorgründen wild; iſt aber in England im Garten eben ſo ſchwer zu ziehen, als die Heydelbeere (**). Inzwiſchen iſt mir von glaub-

(*) Wird jezt wegen ihrer zum Einmachen, und zu Compots zu nutzenden Beeren in ſolchen Gegenden, wo ſie nicht wild wächſet, in den Gärten gezogen, und ſoll da, wo ſie einen ihr anſtändigen Boden findet, ſehr gut fortkommen.

(†) Vaccinium pedunculis unifloris, foliis ſerratis ovatis deciduis, caule angulato. *Fl. lapp.* 143. VACCINIUM MYRTILLUS. *Linn. Sp. Pl.* 498. & *Mill. n.* 1. Vitis Idaea foliis oblongis crenatis, fructu nigricante. *Bauh. pin.* 470. **Engl.** Black Whorts, Black Whortle-berries, Bill-berries. **Fr.** Airelle. **Ital.** Mirtillo. **Holl.** Crakebeſien. Heydelbeerſtrauch, Pickelbeeren. *Gled.* Bickbeere.

(**) „Die Heydelbeere läßt ſich nicht gut im Garten ziehen; „wenigſtens iſt ſie dann nur von kurzer Dauer. Ich habe eini-

glaubwürdigen Leuten verſichert, daß ſie mit ihr in Norwegen und Schweden, wo ſie, als ein in ſehr kalten Ländern zu Haus gehörender Strauch, wegen des kältern Clima natürlicher Weiſe beſſer fortkommen kan, als in England, in den Gärten Rabatten eingefaßet geſehen haben. Ich habe einigemahl aus Grönland, mit den auf den Wallfiſchfang dahin gehenden Schiffen, Pflanzen von ihr bekommen. Ihre Beeren ſind roth; haben eine angenehmere Säure, als die Heydelbeeren; und werden in den nordlichen Ländern, wo ſie in Moorgegenden wild wachſen, zu Torten gebraucht.

§. 2.

Wartung.

Sie vermehret ſich durch ihre kriechenden Wurzeln ſo ſtark, daß ſie, wenn ſie ſich in einem ihr anſtändigen Boden, nemlich in einem Moorgrund, erſt einmahl eingewurzelt hat, ſehr bald den ganzen Boden überziehet (*).

„einige Verſuche damit angeſtellet, und zu verſchiedenen „Jahrszeiten Pflanzen mit voller Erde ausheben, und in „den Garten ſetzen laſſen. Sie daureten aber nie über zwey „Jahr, und kamen auch nicht zur Tracht; Es iſt alſo der „Mühe nicht werth, ſie zu verpflanzen." **Miller.** — Vielleicht kan ſie, gleich der **Heide**, keinen Dünger extragen, und kan alſo dennoch vielleicht in magern Sandgegenden, wo ſie nicht wild wächſet, im Garten gezogen werden, wenn man ſie zum Vergnügen zu ziehen Luſt hat.

(*) Wenn man einen ſolchen Gartengrund hat, und ſie in demſelben ziehen will, muß man im Herbſt einige alte Stöcke mit voller Erde ausheben, und ſolche in den Garten pflanzen. Weil man mit ihnen aber auch in kältern Ländern Rabetten einfaßet, ſo muß ſie es auch ertragen können, ſich zertheilen, und ihre Wurzeln von Erde entblößen laſſen zu können. Doch fürchte ich, daß ihre Wurzeln die Berührung des Miſtes nicht ertragen können, und glaube, daß das Beet, auf welches man ſie pflanzt, nicht gedüngt werden dürfe.

Kümmel (*).

CARUM CARVI. *Linn. Sp. Pl. 378.*

1. Carum foliis pinnatifidis planis, umbellatis inæqualibus confertis; Carum Carvi. *Mill. n. 1.* Carum pratenſe, Carvi officinarum. *Bauh. pin. 159.* **Engl.** Common Carraway, oder Meadow Cumin, (d. i. Wieſenkümmel,) oder Caraway of the ſhops, (d. i. in den Apothecken gebräuchl. Kümmel.) **Franz.** Cheroy, Carvi. **Ital.** Caro, und Carvi. **Dän.** Kommen, Danſkkommen. **Holl.** Carue, Suyekerpeen. Feldkümmel, Wieſenkümmel, Mattkümmel, Garve, Garbe, Kümmich.

2. Carum foliis capillaribus multifidis, umbellis laxis; Carum Hiſpanicum. *Mill. n. 2.* Carvi Hiſpanicum, ſemine majore, & latiore. *Juſſ.* **Engl.** Spaniſh Carraway. Spaniſcher Kümmel (†).

§. 1.

Beſchreibung.

Der gemeine Kümmel, welcher nicht nur zur Arzney, ſondern auch in der Küche ſtark gebraucht wird,

(*) Seine Blätter geben im Frühjahr ſo lange, bis er zum Saamen in die Höhe gehet, dem geſcherbten braunen Kohl, oder jedem Krautkohl einen angenehmen Geſchmack. Und weil es um die Zeit, da die Kohlſproßen zu Ende gehen, oft am grünen Gemüſe fehlet, ſo verdienet der Kümmel auch zu dieſem Zweck gezogen zu werden. Die Sorte deſſelben, welche Wurzeln, wie Knollſellerie treibt, kan auf eine dreyfache Art genutzt werden, zu Kohl, zum Saamen, und die Wurzel zum Salad.

(†) Ein eigentlich teutſcher Name deſſelben iſt mir nicht bekannt. Er ſcheinet eine Spielart der erſten Sorte zu ſeyn.

wird, wächſet in den Grafſchaften Lincolnſhire und Yorkſhire auf einigen fetten Wieſen wild, und wird auch bisweilen auf Viehweiden bey London wild wachſend gefunden. In der Grafſchaft Eſſex aber, und in einigen andern Grafſchaften wird er auf dem Acker gebauet. Er iſt eine zweyjährige Pflanze, und, wenn er in dieſem Jahr aus dem Saamen aufgehet, ſo blühet er im folgenden Jahr, und ſtirbt ab, ſo bald der Saamen reif iſt. Er hat eine lange gerade Wurzel, wie die Paſtinacke, aber viel dünner, welche tief in die Erde gehet, einen ſtarken aromatiſchen Geſchmack hat, und viel kleine Faſern treibt. Er treibt einen oder zween glatte, feſte, gefurchte, und etwa 2 Fuß hoch werdende Blütenſtengel. Dieſe ſind theils mit geflügelten Blättern beſeßt, welche lange nackte Stiele, und viel kleine an der Mittelribbe gegen einander über ſtehende kleine Flügel haben, ſo aus vielen ſchmalen, kleinen, und flachen Blätterchen beſtehen, und ſich mit viel Spitzen endigen; theils theilen ſie ſich nach oben zu in verſchiedene kleinere Blütenzweige, auf deren jedem eine Blütendolde ſtehet, die wiederum aus ſechs bis acht beſondern kleinen Dolden beſtehet, welche eine jede viel Stiele, und auf jedem Stiel eine aus fünf herzförmigen Blumenblättern beſtehende Blüte haben. Die Blüten einer jeden kleinen Dolde ſtehen dicht zuſammen, und blühen im Junius. Nach der Blüte wird aus dem Fruchtknoten eine länglichte gefurchte Frucht, die aus zwey länglichten gefurchten Saamenkörnern beſtehet, welche auf einer Seite flach, auf der andern aber erhaben ſind, und im Herbſt reif werden.

Der Spaniſche Kümmel wächſet in Spanien wild, und iſt auch eine zweyjährige Pflanze. Sein Blütenſtengel iſt ſtärker, als bey dem gemeinen Kümmel; wird aber ſelten über $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch, und hat zarte ſchmale dicht bey einander ſitzende Blätter, wie der

Dill. Er theilet ſich nach oben zu in mehr Zweige, auf deren Spitze eine lockere Dolde von weißen Blüten ſtehet. Die Saamenkörner ſind lang und gefurcht (*), und haben eben denſelben aromatiſchen Geruch, wie der gemeine Kümmel.

§. 2.

Wartung.

Der gemeine Kümmel wird am beſten im Herbſt geſäet, ſo bald der Saamen reif iſt, und ſchlägt dann beſſer ein, als wenn er erſt im Frühjahr geſäet wird. Und weil die ſchon im Herbſt aufgehenden Pflanzen gemeiniglich ſchon im folgenden Sommer zur Blüte kommen, ſo gewinnet man einen Sommer, wenn man ihn im Herbſt ſäet. — Wenn die Pflanzen aufgegangen ſind, muß das Beet mit der Hacke bearbeitet, und das Unkraut zerſtöhret; auch die zu dicht ſtehenden Pflanzen, eben wie Carotten und Möhren, ſo weit verdünnet werden, daß eine jede 3 bis 4 Zoll weit Raum hat. Im folgenden Frühjahr muß das Beet noch zweymahl mit der Hacke bearbeitet werden, damit es, bis der Saamen reif iſt, von Unkraut rein ſey. Dann müſſen die Stengel aufgezogen, in Bündel zuſammen gebunden, zum Nachreifen aufrecht an einander geſtellet, und endlich der Saamen ausgedroſchen werden.

Der Spaniſche Kümmel wird eben ſo gezogen, und gewartet.

Kürbis.

(*) Große breite Saamenkörner. Ausg. von 1768.

Kürbis.

Engl. Gourd. Fr. Courge. Ital. Zucca. Dän. Gåß=Kan, Gråß=Eble. Holl. Cauwoorde.

§. 1.

Von den Kürbißen gibt es folgende Arten:

1) Flaſchenkürbis, Hausvat. III. §. 515. 2. Langer Trompenkürbis, Herkules=Keule. Reich. IV. 172. Langer oder Trompeten=Kürbis. Elsh. 124. Cucurbita foliis cordatis, denticulatis tomentoſis baſi ſubtus biglandulofis, pomis lignoſis; CUCURBITA LAGENARIA. *Linn. Sp. Pl.* 1434. & *Mill. n.* 1 Cucurbita longa, folio molli, flore albo. *J. B.* 2. 221. [Cucurbita oblonga, flore albo, folio molli. *Bauh. pin.* 313. (*)] Engl. The Long Gourd; auch Bottle Gourd. Fr. Citrouille, oder Courge longue. *Ann. Champ.*

2) Gemeiner Gartenkürbis. Hausvat. l. c. 1. Großer runder Kürbis mit rauhen Blättern und gelben Blumen. Reich. IV. 172. Elsh 124. Cucurbita foliis lobatis, pomis laevibus; CUCURBITA PEPO. *Linn. Sp. Pl.* 1435. & *Mill. n.* 2. Cucurbita major rotunda, flore luteo, folio aſpero. *Bauh. pin.* 313. Engl. Pompion, oder Pumpkin. Schwed. Pumpa.

3) Warzenkürbis. Reich. IV. 172. Elsh. 124. Kleine Kürbiße, Pfeben (†). Hausvat. l. c. 4. Cucur-

(*) Nach dem Hausvat. III. §. 514. iſt dieſer der Flaſchen=Kürbis. Des *Jo. Bauhini* Cucurbita longa &c. aber eine Spielart davon, welche daſelbſt Trompeten=Kürbis genannt wird. Beyde haben lange, platte, graue, oben eckigte Kerne, welche länger ſind, als von den Garten=Kürbißen.

(†) Sie haben weiße, platte, langrunde Kerne, wie die Gartenkürbiße.

Cucurbita foliis lobatis, pomis nodoſo verrucoſis; CUCURBITA VERRUCOSA. *Linn. Sp. Pl.* 1435. & *Mill. n.* 3. & *Bauh. hiſt.* 2. *p.* 222. **Engl.** Warted Gourd.

4) **Schild-Pepone, oder Kürbis.** **Hausvat.** l. c. 5. Cucurbita foliis lobatis, caule erecto, pomis depreſſo nodoſis; CUCURBITA MELOPEPO. *Linn. Sp. Pl.* 1435. & *Mill. n.* 4. Melopepo clypeiformis. *Bauh. pin.* 312. **Engl.** Squaſh.

5) **Calabaßen.** Cucurbita foliis lobatis aſperis, flore luteo, pomis lignoſis; Cucurbita Lignoſa. *Mill. n.* 5. **Engl.** Calabaſh.

§. 2.

Flaſchen- oder Trompeten-Kürbis.

Der Flaſchen- oder Trompeten-Kürbis wird in England in den Gärten bisweilen zum Vergnügen gezogen; wird aber, (ohngeachtet er gekocht, wenn er jung abgebrochen wird, ſo lange ſeine Rinde noch zart iſt, einen angenehmen Geſchmack hat,) ſelten gegeſſen. Im Morgenland wird er zur Speiſe ſtark gezogen, und auf die Märkte zum Verkauf gebracht, weil ihn der gemeine Mann vom Junius bis zum October häufig zu eſſen pflegt; wie er denn auch in Oſt- und Weſtindien gegeſſen, und zum Küchengebrauch gezogen wird; auch den Mangel vieler unſrer gewöhnlichen Küchen-Pflanzen, welche daſelbſt wegen der ſtarken Sonnen-Hitze nicht gezogen werden können, ſehr gut erſetzt.

Er artet nicht ſo aus, wie die meiſten andern Kürbiße thun, ſondern behält allezeit einerley Geſtalt (*).

Im

(*) Es gibt dennoch folgende Spielarten von dem Common long fruited Bottle-Gourd, nemlich 1) Long protuberant bellied — 2) Long ſickle-ſhaped — 3) Long taper — 4) Long turbinated Bottle-Gourd.

In einem warmen und für ihn günſtigen Sommer treibt er ſehr lange Ranken, und bekömmt dann auch reiſe Früchte; in einem kalten Sommer aber kommen ſeine Früchte kaum zu ihrer halben Größe. Ich habe einſtens einige ſeiner Früchte, die noch im Wachsthum waren, gemeſſen, und ſolche 6 Fuß lang, und 1½ Fuß dick, die Ranken aber beynahe 20 Fuß lang gefunden. Seine Ranken und Blätter ſind mit einer feinen weichen haarigen Wolle überzogen; Seine Blüten ſind groß, weiß, ſtehen auf langen Stielen, und ſind am Rand umgebogen. Seine Früchte ſind meiſtens krum und buckelicht; und haben, wenn ſie reif ſind, eine bleichgelbe Farbe. Die Rinde der Frucht wird ſo hart, daß ſie, wenn die Kerne und das Fleiſch herausgenommen ſind, und die Schale trocken iſt, Waſſer hält; und da, wo ſie viel gezogen werden, zu mancherley Gebrauch genutzt wird.

Wenn die Früchte von dieſer Sorte zur Reife kommen ſollen, muß ſie viel zärtlicher, als andere Kürbiße, behandelt, und die Kerne im April auf ein mäßiges Miſtbeet gepflanzt, und die Pflanzen nachher einzeln in Pens-Töpfe (*) verſetzt, und in denſelben, um ſie vorwärts zu bringen, in ein nur ganz geringes Miſtbeet eingeſenkt; doch aber nicht gar zu weichlich erzogen, ſondern ihnen, damit ſie nicht zu frech wachſen, täglich reichlich friſche Luft gegeben werden. Wenn ſie nachher wegen ihrer zunehmenden Größe in den Töpfen nicht länger gelaſſen werden können, müſſen zu ihrer förmlichen Verpflanzung Löcher gegraben; in jedes 3 bis 4 Tragbaaren warmer Miſt geworfen; der Miſt mit Erde bedeckt; und die Pflanzen in dieſelbe eingepflanzt; und ſo lange unter Glocken gehalten werden, bis ihre Ranken unter denſelben auslaufen.

(*) S. Ananas §. 6.

§. 3.
Gemeiner Garten-Kürbis.

Den gemeinen Gartenkürbis ziehen die Landleute in England vielfältig; und pflanzen ihn auf Miſthügel, auf welchen er mit ſeinen Ranken fortläuft, und ſich ſehr weit ausbreitet, und wenn ihm der Sommer günſtig iſt, viel und groſze Früchte trägt. Sie laſſen dieſe gewöhnlich erſt ganz reif werden; ſchneiden dann in die eine Seite eines Kürbiſzes ein Loch; nehmen die Kerne heraus; machen ihn inwendig möglichſt rein; [ſchneiden das Fleiſch heraus, und in Scheiben; (*)] füllen die leere Schaale wieder mit dem herausgeſchnittenen Fleiſch und mit Aepfelſcheiben; thun auch wohl etwas Zucker und Gewürz hinzu; backen ſie nachher im Ofen gar, und eſſen ſie nachher ſo, wie gebackene Aepfel. Es iſt aber eine ſchwere Koſt, welche ſich blos für ſolche Leute ſchicket, welche ſchwere Arbeiten verrichten, und ſie verdauen können.

Er kan ohne ſonderliche Mühe aus Kernen gezogen werden, welche man im April in ein Miſtbeet ſteckt. Die aufgegangenen Pflanzen werden nachher auf ein anderes mäſziges Miſtbeet vorläufig verſeẓt, und auf denſelben, jedoch nicht weichlich, ſondern ſo, daſz man ihnen, um ſie abzuhärten, viel freye Luft gibt, gezogen; und wenn ſie 4 bis 5 Blätter haben, auf einen alten Miſthaufen, oder wohin man will, in eine Hölung (†), förmlich verpflanzt, jedoch, weil ſie weit auslaufen, ſehr weit aus einander. Ich habe einſtens eine Kürbispflanze gemeſſen, und gefunden, daſz ſie aus der Hölung, in welcher ſie ſtand, 40 Fuſz lang ausgelaufen war; ſie hatte ſehr viel Seitenranken getrieben, und wenn ſie mit Fleiſz gewartet wäre, und man

(*) Ein Zuſaẓ, welcher um der Deutlichkeit willen eingerückt werden muſzte.

(†) S. Gurken §. 5. b.

man alle Seitenranken hätte fortwachſen laſſen, ſo glaube ich nicht zu viel zu ſagen, wenn ich ſage, daß ſie einen Raum von 20 □ Ruthen gedeckt haben würde. Eine Erzählung, welche einigen romanhaft klingen wird, und gleichwohl richtig iſt! Und doch iſt dis noch wenig, gegen die der Königl. Geſellſchaft der Wiſſenſchaften in London vom Herrn Paul Dudley, Eſq. aus Neuengland überſchriebene, und in die engl. Tranſactionen eingerückte Nachricht von einem einzigen Kürbis von dieſer Sorte, welcher ohne beſondere Wartung, ein großes Stück Land überlaufen, und 260 Stück Früchte gehabt hat, welche eine gegen die andere gerechnet, ſo groß, als eine ½ engl. Metze (*) geweſen.

Es gibt verſchiedene in Anſehung der Größe und Geſtalt unterſchiedene Spielarten vom Gartenkürbis (†). Weil ſie ſich aber jährlich wieder verändern, und ſelten länger als drey Jahr lang ſo bleiben, ſo gedenke ich ihrer nicht beſonders.

§. 4.

Warzen-Kürbis.

Der Warzen-Kürbis wird in America faſt durchgehends zum Küchengebrauch gezogen. Man hat von ihm verſchiedene in Anſehung der Geſtalt und Größe

(*) *a half peck.* Peck, der vierte Theil eines engliſchen Scheffels.

(†) Die Spielarten vom *Common large round-fruited yellow Pompion* ſind 1) Oval yellow — 2) Oblong yellow — 3) Whitiſh fruited — 4) Marbled — 5) Small round — 6) Orange ſhaped — 7) Pear ſhaped — 8) Turbinated — 9) Spherical or ſemiglobular — 10) Egg ſhaped — 11) Striped roundiſh — 12) Striped egg ſhaped — 13) Striped turbinated — 14) Striped pear-ſhaped Pompion.

Größe unterſchiedene Spielarten (*); einige ſind plattrund, andere ganz rund; einige, wie eine Flaſche, und andere länglich. Ihre äußere Rinde iſt, wenn ſie reif ſind, weiß, und voll großer Warzen. In Amerika bricht man ſie gemeiniglich ſchon ab, wenn ſie erſt ihre halbe Größe haben; und kocht daraus einen Brey, welcher zu Fleiſchſpeiſen gegeſſen wird. In England aber ziehet man dieſe Sorte nur zum Vergnügen. Denn weil man um die Zeit, da ſie eßbar iſt, beſſere Gartengewächſe hat, ſo finden die wenigſten einen Geſchmack daran. Man ziehet ſie auf eben die Art, wie den gemeinen Gartenkürbis.

§. 5.

Schild-Pepone oder Kürbis.

Der Schild-Kürbis (†) iſt in Nordamerica ſehr gemein, und wird daſelbſt zu eben dem Gebrauch, wie der Warzenkürbis, gezogen. Er wächſet oft mit einem ſtarken, buſchigen, gerade aufſtehenden Stengel, ohne, wie andere Kürbiße, Seitenranken zu treiben; artet aber oft aus; und, wenn er in einem und eben demſelben Garten einige Jahr nach einander gezogen wird, fängt er an, wie andere Kürbiße, auf der Erde fortzulaufen, ſehr weit Ranken auszutreiben, und ſowohl größere, als auch anders geſtalte Früchte zu haben; da hingegen andere aus einem und eben demſelben Kürbis genommene Kerne, in einem andern weit entfernten

(*) Nemlich Roundiſh — Oblong — Flat — Bottle ſhaped — Orange ſhaped — Lemon Warted Gourd.

(†) Er wird auf eben dieſelbe Art gezogen, wie die vorhergehenden Sorten. Die Spielarten des Common broad flat Squaſh ſind Buckler-ſhaped — Conical — Citron-ſhaped — Flat-ſided — Turbinated — White-ſtriped — Yellow-ſtriped Squaſh.

fernten Garten, Kürbiße mit aufrecht ſtehenden Stengel erzeugen (*).

§. 6.

Calabaßen.

Die Calabaßen haben, wenn ſie reif ſind, eine eben ſo harte Schaale, als die Flaſchen- oder Trompeten-Kürbiße, welche getrocknet, und viel Jahre aufbehalten werden kan. Es gibt ihrer von verſchiedener Geſtalt und Größe (†). Einige ſind wie eine Birne geſtaltet, und nicht dicker, als eine große Cathrinen-Pflaume; andere ſind ſo groß als eine engl. Maasflaſche (**), und faſt eben ſo geſtaltet; noch andere ſind rund, wie eine Pomeranze, auch eben ſo groß, und von eben derſelben Farbe. Sie arten aber insgeſammt überall leicht aus. Die meiſten dieſer Spielarten habe ich beynahe vierzig Jahr lang gezogen; habe aber, aller angewandten Sorgfalt ohngeachtet, weil ich ſie immer in einem und eben demſelben Garten zog, keine einzige von ihnen länger, als zwey bis drey

(*) Gegen dieſe vermeinte Erfahrung ließe ſich manches einwenden. Inzwiſchen läßet ſich das Phaenomenon, daß aus einem und eben demſelben Schildkürbis in dem einem Garten rankende Pflanzen, und in dem andern gerade aufwachſende Pflanzen erwachſen, daraus am leichtſten erklären, daß die Kerne, aus welchen jene erwachſen, von rankenden Sorten, die aber, aus welchen dieſe erwachſen, von ihrer ächten Art befruchtet ſind. Zu eben der Zeit nemlich, da der Wind der weibl. Blüte, aus welcher der Kürbis erzeugt worden, ächten Blütenſtaub zugeführt hat, kan eine Biene, oder ein anderes Inſect, eben dieſer Blüte den Blütenſtaub von einer andern Sorte zugeführet haben. Wer aus Herrn D. Kölreuters Schriften ohngefähr weiß, welch eine ſtarke Anzahl von Saamenſtäubchen zur Befruchtung einer Blüte nach dem Verhältniß der Saamenkörner einer Frucht nöthig ſind, wird dieſe Erklärung ganz natürlich finden.

(†) Nemlich Roundiſh bottle ſhaped ligneous Gourd, — Pear ſhaped fruit — Oragne ſhaped yellow fruit.

(**) Quart bottle.

drey Jahr in ihrer Art erhalten können, und mußte mir alſo ſtets neue Kerne aus einer entfernten Gegend bringen laſſen. Ob dieſe Umartung von der Vermiſchung des Blütenſtaubes herrühre, oder was ſie ſonſt für Urſachen habe, kan ich nicht beſtimmen, weil ich ſie oftmahls, obgleich in einerley Garten, doch aber möglichſt weit von einander entfernt gepflanzt gehabt, und ſie dennoch eben ſowohl, als wenn ſie nahe zuſammen ſtanden, aus der Art gingen (†).

§. 7.

Man bedienet ſich der Kürbiße aller Arten wohl zu Sommerlauben, und leitet ihre Ranken über dieſelben her; da ſie denn dieſelben in kurzer Zeit bedecken, und vollkommen Schatten machen; auch, wie ich oft geſehen habe, an denſelben vollkommene Früchte geben.

Man pflanzt ſie auch wohl an Mauern, Planken, oder Rohrwände, an welchen die Ranken befeſtiget, und hoch hinauf geleitet werden können. Wenn man ſie blos um des guten Anſehens willen pflanzt, ſo nimmt man dazu gemeiniglich die Pomeranzenförmige Sorte (*). Dieſe nimmt ſich, beſonders in der Ferne ſehr gut aus.

Bey anhaltender Dürre müſſen alle Arten von Kürbißen reichlich begoßen werden.

Weil ſie aber gar zu viel Raum erfordern, wenn ſie ſich gehörig ausbreiten können ſollen, und man in England überhaupt auch nicht viel aus ihnen macht, indem wir ſo manche andere Pflanzen, Wurzelgewächſe, und Früchte ziehen, welche zum Küchengebrauch einen großen Vorzug vor ihnen haben; ſo werden ſie bey uns eben nicht gezogen. In einigen Gegenden von America aber, wo man weder ſo viel, noch ſo mancherley Küchengewächſe hat, mögen ſie freylich ganz annehmlich ſeyn.

Lavendel.

(†) Jetzt weiß man zuverläßig, daß dieſe Ausartung allein von der Vermiſchung des Blütenſtaubes entſtanden, welche die Bienen an ihren Hinterbeinen auf ganze Meilen Weges forttragen.

(*) The Orange-ſhaped Gourd. Iſt vermuthlich die §. 6. gedachte Spielart der Calabaßen.

Lavendel.

LAVANDULA SPICA (Anguſtifolia.) *Linn. Sp. Pl.* 800. (*).

Lavendula foliis lanceolato-linearibns, ſpicis nudis; Lavendula Anguſtifolia. *Mill. n.* 2. & *Bauh. pin.* 216. Engl. Common Lavender. Fr. Lavande, Lavande femelle, Lavande petite. Ital. Lavanda. Holl. Lavander. Dän. Lawendel. Schwed. Lavendel. Lavender.

§. 1.

Beſchreibung.

Der Lavendel iſt ſo bekannt, daß es keiner beſondern Beſchreibung deſſelben bedarf. Er blühet im Julius, und dann müſſen ſeine Blütenähren zum Gebrauch abgeſchnitten werden. Man hat auch eine Spielart von ihm mit weißer Blüte.

§. 2.

Wartung.

Man kan ihn entweder aus abgeſchnittenen Zweigen, oder durch Zertheilung der alten Stöcke ziehen. Die beſte Zeit dazu iſt der Merz. Man pflanzt dann die abgeſchnittenen, oder abgeriſſenen Zweige in eine ſchattige Lage, oder bedeckt ſie wenigſtens ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, mit Matten, ehe man ihnen die volle Sonne läßet. Wenn ſie nachher etwas erſtarkt ſind, verpflanzt man ſie auf die ihnen beſtimmte Stelle.

(*) S. Spic.

§. 3.
Dauer.

Der Lavendel dauret in einem trocknen, ſteinſandigen, oder ſteinigen Boden viel länger, und erträgt dann in England ſelbſt den ſtrengſten Winter. In einem fetten, leichten, und feuchten Boden wächſet er im Sommer freylich ſtärker; dagegen aber erfrieret er dann auch meiſtens im Winter. Er hat dann auch einen nicht halb ſo ſtarken Geruch; iſt auch zum mediciniſchen Gebrauch nicht ſo gut, als wenn er in einem ganz unfruchtbaren felſichten Boden wächſet.

§. 4.
Gebrauch zur Einfaſſung der Beete.

Man pflegte ihn vormals zur Einfaßung der Rabatten zu gebrauchen. Weil er dazu aber viel zu ſtark wächſet, und wenn er oft bey ſehr trockner Witterung geſchnitten wird, leicht ausgehet, auch in einem harten Winter oft erfrieret, und in den Reihen alſo leicht Lücken entſtehen, ſo ſchickt er ſich dazu nicht. Er ſaugt überdem den Boden ſehr aus, und raubt den auf dem Beet ſtehenden Pflanzen ihre Nahrung. Man muß ihn alſo lieber auf ein beſonderes Beet pflanzen, welches einen trocknen Boden hat.

Liebſtöckel.

Liebſtöckel.

Liguſticum foliis multiplicibus, foliolis ſuperne inciſis. *Hort. Cliff.* 97. LIGUSTICUM LEVISTICUM. *Linn. Sp. Pl.* 359. & *Mill. n.* 1. Leviſticum vulgare. *Moriſ. hiſt.* 3. *p.* 275. [Liguſticum vulgare. *Bauh. pin.* 157.] **Engl.** Common Lovage. **Fr.** Liveche. **Dän.** Loe-Stilcke, Löb-Stilcke, Lyb-Sticke, Loft-Sticke. **Holl.** Lavas. Badkraut, Lebſtock.

§. 1.
Beſchreibung.

Der **Liebſtöckel** iſt officinell, und ward vormahls in den Küchengärten, als eine Küchenpflanze gezogen; iſt dazu aber in England ſeit geraumer Zeit abgekommen. Er wächſet auf den Apenniniſchen Gebürgen, und am Fluß Liguria, nicht weit von Genua, wild; und hat eine ſtarke, fleiſchige, perennirende, tief in die Erde gehende, aus viel ſtarken, fleiſchigen, und mit einer braunen Haut überzogenen Fibern beſtehende Wurzel, welche einen ſtarken, heißen und gewürzhaften Geruch und Geſchmack hat. Seine Blätter ſind groß, geflügelt, und aus viel großen Blättern zuſammen geſetzt, welche dem Waſſereppich gleichen, jedoch größer und dunkler grün ſind. Die einzelnen Blätter gegen die Spitze des Blatts ſind ſpitz eingeſchnitten. Die Blütenſtengel werden 6 bis 7 Fuß hoch; ſind dick und gefurcht; und theilen ſich in viel Zweige, auf denen eine große Dolde von gelben Blüten ſtehet, welche im Junius und Julius blühen. Der Saamen iſt länglicht und gereift, und wird im Herbſt reif.

§. 2.
Wartung.

Der Liebſtöckel läßt ſich ohne Mühe aus Saamen ziehen, welcher im Herbſt, bald nachdem er reif geworden iſt, geſäet werden muß. Wenn man mit der Ausſaat aber bis ins Frühjahr wartet, ſo gehet der Saamen im erſten Jahr ſelten auf. Die aufgegangenen Pflanzen müſſen nachher, wenn ſie dazu groß genug ſind, in einen feuchten und fetten Boden, etwa 3 Fuß weit, verpflanzt werden; und bedürfen, wenn ſie einmahl angeſchlagen ſind, nachher keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraut. Sie dauren viel Jahre, und wenn man ſie ſich ſelbſt ausſaamen läßt, bekömmt man davon ohne alle Mühe neue Pflanzen.

Linſe.

Ervum pedunculis ſubbifloris, ſeminibus compreſſis convexis; ERVUM LENS. *Linn. Sp. Pl. 1039.* & *Mill. n. 2.* Lens vulgaris. *Bauh. pin. 346.* Engl. Common Lentil, und in der gemeinen Sprache oft Tills. Fr. Lentille. Ital. Lenticchia. Holl. Linzen. Schwed. Linſer.

§. 1.

Beſchreibung.

Die **Linſen** ſind jährige Pflanzen, und werden in England an viel Orten theils zur Viehfütterung, theils um ihrer Körner willen gezogen, von welchen geringe Leute wohl Suppen zu kochen pflegen; ſind aber unter allen den Hülſenfrüchten, welche gewöhnlich gebauet werden, die ſchlechtſten. Sie treiben weiche 1½ Fuß hohe Stengel, welche an jedem Gelenk ein geflügeltes Blatt haben. Dieſes beſtehet aus mehr Paar ſchmalen Blätterchen, und hat oben ein Gäbelein, mit welcher es ſich an die nebenſtehenden Pflanzen anklammert, und ſich daran hält. Ihre Blüten kommen im May auf kurzen Stielen an der Seite der Zweige zum Vorſchein, ſind klein, von bleichpurpurbrauner Farbe, und auf jedem Stiel ſtehen ihrer drey bis vier. Auf die Blüte folgt eine kurze und flache Schote, in welcher ſich zwey oder drey platte, runde, und in der Mitte ein wenig erhabne Körner befinden, welche im Julius reif werden.

§. 2.

Wartung.

Man ſäet ſie im trocknen Boden gemeiniglich im Merz; im feuchten Boden aber am beſten erſt im April. Auf einen Engl. Morgen rechnet man 1½ oder 2 Engl. Scheffel.

Scheffel. Wenn man ſie, wie Erbſen, in Reihen ſäet, ſo ſchlagen ſie beſſer ein, als wenn ſie über das ganze Beet ausgeſäet werden. Die Reihen müſſen 1½ Fuß weit von einander entfernt ſeyn, damit zwiſchen ihnen Raum genug ſey, ſie mit einer breiten Schaufel (*) vom Unkraut rein halten zu können. Denn, wenn man das Unkraut unter ihnen ungeſtöhrt fortwachſen läſſet, ſo überziehet und erſtickt es ſie. Im Julius, wenn die Schoten reif ſind, müſſen ſie über der Erde abgeſchnitten, und getrocknet, und nachher ausgedroſchen werden.

§. 3.
Große Linſen.

Seit einigen Jahren bauet man in England eine andere große Sorte von Linſen, welche French Lentil, d. i. franzöſiſche Linſe genannt wird (†), und unſtreitig eine ganz unterſchiedene Art iſt, weil ſowohl ihre Pflanzen, als ihre Körner, zweymahl ſo groß ſind, und ſie dieſen Unterſchied beſtändig beybehalten (**), ob ſie gleich von der gewöhnlichen Sorte ſonſt eben nicht weiter unterſchieden ſind. Sie ſind aber der Wartung viel würdiger, als jene.

(*) S. Einleit. §. 4.

(†) Lens major. *C. B.* Große Gartenlinſen. *Elsh.*

(**) Ich weiß Beyſpiele, daß ſolche große, aus einer entfernten Gegend verſchriebene Linſen in einem Garten, deſſen Boden etwas ſchwer, ſonſt aber gut und fett war, binnen drey Jahren in die gemeinen kleinen braunen Linſen ausgeartet ſind; ohngeachtet faſt in der ganzen Gegend, wenigſtens auch in demſelben großen, und mit hohen Hecken umgebenen Garten keine andere Linſen gezogen wurden.

Löffelkraut.

Cochlearia foliis radicalibus ſubrotundis, caulinis oblongis ſinuatis. *Fl. lapp. 256.* COCHLEARIA OFFICINALIS *Linn. Sp. Pl. 903.* & *Mill. n. 1.* Cochlearia folio ſubrotundo. *Bauh. pin. 110.* **Engl.** Round-leaved Scurvy Graſſ. **Fr.** Herbe aux Cuilliers. **Dän.** Skiörbugs-Urt, Skee-Urt. **Holl.** Lepelcruyd.

§. 1.

Beſchreibung.

Das Löffelkraut wächſet in den nördlichen Provinzen in England, und in Holland, an der Seeküſte wild; wird aber auch in den Gärten um London gezogen. Es iſt eine jährige Pflanze, d. h. die aus dem Saamen gezogenen Pflanzen deſſelben ſterben ſchon binnen einem Jahr wieder ab. Es muß entweder ſchon früh im Herbſt geſäet werden, [oder man kan es ſich ſelbſt ausſaamen laſſen (*).] Es hat eine faſerigte Wurzel (†), auf welcher viel runde und ſaftige, und gleich einem Löffel ausgehöhlte Blätter ſtehen. Seine Blütenſtengel werden ½ bis 1 Fuß hoch, ſind nur ſchwach, und mit länglichten eingebogenen Blättern beſetzt. Seine Blüten ſtehen auf den Stengeln traubenweiſe; haben vier kleine weiße Blumenblätter; ſtehen kreuzweiſe gegen einander über; und blühen im April. Der Saamen ſitzt in einem kurzen, rundlichen, aufgeblaſenen Gehäuſe, welches von einer dünnen Scheidewand in zwo Zellen getheilet iſt, in deren jeder vier bis fünf rundliche Körner liegen, welche im Junius reif werden, da dann die Pflanze ſogleich abſtirbet.

(*) Zuſatz im Abridg. von 1771.
(†) Andere nennen ſolches zaſigte Wurzel.

§. 2.
Wartung.

Das Löffelkraut wird zum Arzneygebrauch in den Gärten gezogen; im Julius, und alſo bald nachher, nachdem der Saamen reif geworden, in einen feuchten ſchattigen Boden geſäet; und die aufgegangenen Pflanzen nachher verdünnet, und einer jeden etwa 4 Zoll weit Raum gegeben. Wenn man die wegzunehmenden Pflanzen nöthig hat, kan man ſie ausziehen, und auf ein ſchattiges Beet verpflanzen; ſonſt aber kan man ſie, wie bey den Zipollen, Carotten und Möhren u. d. gl. üblich iſt, mit einer ſchmalen Hacke wegſchneiden; bey welcher Gelegenheit denn zugleich das Unkraut weggenommen, und das Beet völlig davon gereinigt werden muß, damit die ſtehendbleibenden Pflanzen Raum bekommen, und deſto friſcher wachſen können. Im folgenden Frühjahr ſind ſolche dann brauchbar. Diejenigen aber, welche man dann noch ſtehet läſſet, gehen im May in die Blüte, und bekommen im Junius reifen Saamen.

Wenn das Löffelkraut erſt im Frühjahr geſäet wird, ſo gehet der Saamen ſelten gut auf; es iſt daher am beſten, daſſelbe gleich, nachdem der Saamen reif geworden iſt, zu ſäen. Und weil es, ſo bald der Saamen reif iſt, meiſtens abſtirbet (*), ſo muß man es, wenn man es zum Gebrauch ſtets vorräthig zu haben verlangt, jährlich aufs neue ſäen.

(*) Alle jährige und zweyjährige Pflanzen ſterben ordentlicher Weiſe nach der Zeitigung des Saamens allezeit ab. Wenn aber ihre Blütenſtengel bey Zeiten abgeſchnitten werden, ſo treiben ſie aufs neue, und dauren noch ein Jahr länger. Und wenn eine ſolche nicht mit Fleiß abgeſchnittene Pflanze von ſelbſt ein Jahr länger dauret, ſo liegt der Grund darin, daß entweder alle ihre Saamenzweige, oder doch die meiſten derſelben durch einen Zufall abgebrochen ſind, und ſie alſo aus der Wurzel neue Nebenſchoßen hat treiben können.

Macedoniſche Peterſilie.

Bubon foliolis rhombeo-ovatis crenatis, umbellis numeroſiſſimis. *Hort. cliff. 95.* BUBON MACEDONICUM. *Linn. Sp. Pl. 364.* & *Mill. n. 1.* Apium Macedonicum. *Bauh. pin. 154.* [Petroſelinum Macedonicum. *Lob. ic. 708.* & *Tab. 254.*] **Engl.** Macedonian Parſley. **Fr.** Perſil de Macedoine, Perſil macedoine, (Ache des rochiers.) **Ital.** Petroſelino Macedonico. **Holl.** Steen Eppe, Petercelie van Macedonien. **Steineppich, Steinpeterlein, Macedoniſcher Peterlein.**

§. 1.

Beſchreibung.

Die Macedoniſche Peterſilie treibt aus ihrer Wurzel viel Blätter, wovon die untern meiſt horizontal wachſen; ſich dicht über der Erde ausbreiten; und deren Stiele ſich in verſchiedene andere kleinere Stiele mit glatten rhomboidiſchen hell-bleichgrünen, und am Rand ſägeförmigen (*) Blättern theilen. Sie treibt aus ihrem Mittelpunct einen Blütenſtengel, welcher nicht viel über 1 Fuß hoch wird; ſich aber in Nebenzweige vertheilet, auf deren jedem eine Dolde von weißen Blüten ſtehet, welche im Julius blühen. Der Saamen iſt länglicht und haarig, und wird im Herbſt reif; und dann ſtirbt die Pflanze ſogleich ab.

In den warmen Ländern iſt ſie eine zweyjährige Pflanze. Die in dieſem Jahr aufgegangenen Pflanzen kommen nemlich ſchon im folgenden Jahr zur Blüte, und ſterben dann ſchon ab. In England aber kömmt ſie

(*) Zahnförmigen. Ausg. von 1768.

ſie ſelten eher, als im dritten oder vierten Jahr zur Blüte. So bald ſie denn aber auch zur Blüte kömmt, ſtirbt ſie noch in eben demſelben Jahr ab.

§. 2.

Wartung.

Sie wird aus Saamen gezogen, welcher in einen leichten Sandboden geſäet werden muß, und zwar entweder zeitig im Herbſt, ſo bald er nur reif iſt, oder im April. Wenn dann aber die Witterung warm und trocken iſt, muß das Saamenbeet gegen die Mittagshitze beſchattet, und oft begoßen werden, welches das einzige Mittel iſt, den Saamen aufzubringen. Denn wenn dieſes verſäumet wird, ſo ſchlägt die Ausſaat entweder ganz und gar fehl, oder der Saamen liegt erſt ſehr lange in der Erde, ehe er aufgehet. — Die aufgegangenen Pflanzen bedürfen bis an den October keiner weitern Wartung, als der Reinhaltung vom Unkraut. Dann aber müſſen ſie behutſam aufgenommen, und auf ein warm liegendes Beet in einen trocknen Boden verpflanzt werden. Einige Pflanzen müſſen jedoch in Töpfe geſetzt werden, um ſie unter einem Miſtbeetkaſten durch den Winter zu bringen. Denn in einem ſtrengen Winter erfrieren die in freyen Land ſtehenden Pflanzen ſehr oft. In einem gelinden Winter bleiben ſie zwar ohne Bedeckung gut. Um aber auf den Fall, daß ſie erfrieren ſollten, die Art davon zu behalten, gehet man am ſicherſten, wenn man zwo bis drey Pflanzen unter einem Verdeck durch den Winter bringt.

Majoran.

§. 1.

Die in der Küche brauchbaren Arten des Majorans ſind folgende:

1) Majoran, Sommermajoran. Origanum foliis ovalibus obtuſis, ſpicis ſubrotundis compactis pubeſcentibus. *Hort. cliff. 304.* ORIGANUM MAJORANA. *Linn. Sp. Pl. 825.* & *Mill. n. 1.* Majorana vulgaris. *Bauh. pin. 224.* Engl. Common oder Sweet Marjoram. Fr. Marjolaine commune oder franche oder petite. Ital. Majorana. Holl. Marioleyne. Dän. Meyran. Schwed. Meyram. Meiran, Mairan, Maſeran, Maſeron, Meylen, Meyron.

2) Wilder Majoran, Wohlgemuth, Doſten. *Elsh. 234.* Origanum ſpicis ſubrotundis paniculatis conglomeratis, bracteis calyce longioribus ovatis; ORIGANUM VULGARE. *Linn. l. c. 824.* & *Mill. n. 1.* Origanum vulgare ſpontaneum, *J. B. 2. 236.* [Origanum ſylveſtre. *Bauh. pin. 223.*] Engl. Common Wild Origany, hie und da auch Pot Marjoram (*), oder common wild perennial Pot-marjoram. Fr. Marjolaine ſauvage, Origan. Ital. Origano. Dän. Doſten, Toſt, Konning, Konig, Danſckeller Wild-Meyeran.

3) Wintermajoran. S. Wintermajoran.

§. 2.

Sommermajoran.

Der Majoran iſt ſo bekannt, daß es keiner beſondern Beſchreibung deſſelben bedarf. Man hält ihn in England

(*) Der Wintermajoran ward vormals in England auch Pot marjoram genannt.

England für eine jährige Pflanze. Wenn aber der Winter gelind iſt, oder wenn man ihn in einem Gewächshaus durchwintert, ſo dauret er oft (†) noch ein Jahr. Meiner Meinung nach iſt er in den warmen Ländern allezeit eine zweyjährige Pflanze.

Er wird aus Saamen gezogen, welcher, weil dieſer in England ſelten zur Reiſe kömmt, aus den ſüdlichen Provinzen von Frankreich, oder aus Italien gebracht wird; wird gegen das Ende des Merz auf eine warm gelegene Rabatte geſäet; die Pflanzen nachher, wenn ſie etwa 1 Zoll hoch ſind, in fette Erde, 6 Zoll weit ins Gevierte, verpflanzt, und bis ſie angeſchlagen ſind, feucht gehalten; bedürfen aber nachher keiner weitern Wartung, als daß ſie vom Unkraut rein gehalten werden; und breiten ſich in der Folge ſo weit aus, daß ſie das ganze Beet bedecken. Im Julius pflegen bie Blüten anzuſangen, ſich öfnen zu wollen, und dann muß er zum Gebrauch abgeſchnitten werden (*).

§. 3.
Wilder Majoran.

Der **wilde Majoran** wächſet in verſchiedenen Gegenden in England in Geſträuchen, und unter Gebüſchen wild. Seine Wurzel iſt perennirend, und beſtehet aus viel dünnen holzichten Faſern. Seine Saamenſtengel ſind viereckt, und werden beynahe 2 Fuß hoch; ſie ſind holzicht, und an jedem Gelenk, mit paarweiſe gegen einander über ſtehenden eyrunden einen gewürzhaften Geruch habenden Blättern beſetzt; aus deren Flügeln an beyden Seiten drey bis vier, dem Majoranblättern ähnliche,

(†) Wenn er nemlich nach dem Ende des Auguſt nicht mehr beſchnitten iſt, und im Schatten ſtehet. S. m. R. G. Br. II. 311.

(*) Der, in den Blütenknoſpen ſtehend, abgeſchnittene Majoran wird in der Engl. Gärtnerſprache *Knotted Marjoram* genannt.

liche, dicht an dem Stengel ſitzende, kleinere Blätter hervorkommen. Die Blüten ſind fleiſchfärbig; an dem obern Theil der Blütenſtengel in eine rundliche ährenförmige Hülle, deren mehrere mit einander verbunden ſind, eingeſchloſſen; und kommen nachher aus ihren, wie Schuppen auf einander liegenden Deckblättern im Junius und Julius hervor. Die Oberlippe derſelben iſt zweyſpaltig, und ſtehet gerade auf; die Unterlippe aber iſt dreyſpaltig, und hängt unterwärts; und ihre purpurbraunen Staubfäden ragen über die Blumenblätter etwas hinaus. Der Saamen wird im Herbſt reif.

Man ziehet ihn in den Gärten wohl zum Gebrauch in Suppen, entweder aus ſelbſt ausfallenden und nachher in Menge aufgehenden Saamen, oder durch Zertheilung der alten Stöcke. Man reißet ſolche am beſten im Herbſt aus einander, und verpflanzt ſie in einen nicht gar zu feuchten Boden, wo ſie in jeder Lage gut fortkommen, und keiner weitern Wartung bedürfen, als der Reinhaltung vom Unkraut.

Man hat zwo Spielarten von ihm, eine mit weißen Blüten (*), und hellgrünen Stengeln, und eine mit ſcheckigten Blättern.

Er wird auch wohl, ſtatt des **Cretiſchen Wohlgemuth** (†) zur Arzney gebraucht. Dazu aber iſt derjenige, welcher in einem trocknen und unfruchtbaren Boden gewachſen iſt, der beſte, weil er viel ſtärker und kräftiger iſt, als derjenige, welcher in einem guten Boden gewachſen, oder gar im Garten gezogen iſt.

MALA

(*) Origanum ſylveſtre album. *Bauh. pin.* 223.

(†) Origanum Creticum. *Linn. Sp. Pl.* 823. & *Bauh. pin* 223. & *Mill. n.* 6. **Engl.** Origany of Crete.

MALA INSANA, oder Melanzanen.

SOLANUM MELONGENA. *Linn. Sp. Pl.* 266.

Melongena caule inermi herbaceo, foliis oblongo-ovatis tomentoſis integris, fructu ovato; Melongena Ovata. *Mill. n.* 1 (*). Melongena fructu oblongo violaceo. *Tourn. inſt.* 151. [Solanum pomiferum, fructu oblongo. *Bauh. pin.* 167. Mala inſana. *Dod. pempt.* 458.] **Engl.** Mad Apple with an oblong Violet-coloured fruit, d. i. Tollåpfel mit långlichter violetter Frucht. **Fr.** Melogene

(*) *Miller* führet noch drey andere Arten an, nemlich Melongena teres, n. 2. incurva, n. 3. und ſpinoſa, n. 4. welche, gleich jener erſten, in den heißen Welttheilen gegeſſen werden. Weil aber in Europa keine derſelben zur Speiſe üblich iſt, als ſeine erſte Sorte, und ihre Wartung von der Wartung der erſten Sorte in nichts unterſchieden iſt, ſo bemerke ich von ihnen auch nur folgendes: 1) Melongena teres, *Mill. n.* 2. fructu tereti violaceo, *Tourn. Inſt.* 151. **Engl.** Mad apple with a taper Violet-coloured fruit, iſt von der erſten Sorte nur dadurch unterſchieden, daß ihre Früchte 8 bis 9 Zoll lang ſind, und ſpitz zugehen. Man hat von ihr zwo Spielarten, eine mit purpurbraunen, und eine mit weißen Früchten, welche letzte in England am gemeinſten iſt. 2) Melongena incurva, *Mill. n.* 3. fructu incurvo. *Tourn.* 152. **Engl.** Madapple with an incurved fruit, unterſcheidet ſich von den zwo erſten Sorten dadurch, daß ihre Blåtter am Rand tief ausgeſchweift, und ihre Früchte lang, gekrümmet, und gelblich von Farbe, und an einem Ende dicker ſind. 3) Melongena ſpinoſa, *Mill. n.* 4. Solanum pomiferum fructu ſpinoſo. *J. B.* 3. 619. **Engl.** Apple-bearing Nightſhade with a prickly fruit, iſt von den vorigen Sorten ganz unterſchieden. Ihre Stengel und Blåtter ſind mit ſtarken Stacheln beſetzt; ihre Blåtter ſind nicht nur gråßer, ſondern auch tief eingekerbt; ihre Blüten ſind nicht nur gråßer, ſondern auch tiefer dunkelblau; ihre Früchte langrund, geten ſpitz zu, und ſind weiß.

gene oder Meringeane, im gemeinen Leben auch Viédeſe und Obergine, und zwar rouge-longue, als die gemeinſte. Ital. Melongena oder Petranciani. Holl. Verangenes. Länglichte Solanäpfel oder Melanzanen. *Elsh.* 95. Tolläpfel. *Ramm. III.* 112. Violetrothe mala inſana. *Krauſe.* 207. Melanzen, Melanzenäpfel, *Tab.* 1175. Eyerbaum.

§. 1.

Beſchreibung.

Die länglichten violetten *Mala inſana* wachſen wild in Aſien, Africa, und America, woſelbſt ihre Früchte eine gewöhnliche Speiſe ſind. In Spanien ziehet man ſie in den Gärten, als ein Küchengewächs, unter dem Namen Barenkeena. Die Türken eßen ihre Früchte auch, und nennen ſie Badinjan; die Italiener, Melanzana; und die Bewohner der Brittiſchen Inſeln in America, Brown John oder Brown Jolly.

Sie ſind jährige Pflanzen, und treiben einen kräuterartigen Stengel, welcher jedoch etwas holzich, und beynahe 3 Fuß hoch wird; auch manche Seitenzweige treibt, welche länglichte, eyrunde, 7 bis 8 Zoll lange, und 4 Zoll breite, wollichte, am Rand ſeicht ausgeſchweifte, aber nicht zahnförmige, und ohne Ordnung auf ſehr dicken Stielen ſtehende Blätter haben. Ihre Blüten kommen im Junius und Julius an den Zweigen einzeln zum Vorſchein, und haben einen dicken, fleiſchigen, einblättrigen, in fünf ſpitze, ſich aus einander gebende, und an der Auſſenſeite mit ſtarken Stacheln bewafnete Abſchnitte tief eingeſchnittenen Kelch. Die Blüten ſelbſt ſind einblättrig; ſind aber am Rand in fünf Abſchnitte eingeſchnitten, welche ſich wie ein Stern ausbreiten, und ſich etwas rückwärts beugen; ſie ſind blau, und die Staubfäden, welche an einander gepaßt,

gepaßt ſtehen, ſind gelb. Auf die Blüte folgt eine eyrunde fleiſchige Frucht, welche die Größe und Geſtalt eines Schwaneneyes hat, auf einer Seite dunkel purpurbraun, und auf der andern Seite weiß iſt, und im September reif wird.

Man hat davon folgende Spielarten: Eine mit weißer Frucht, das Eyergewächs (*) genannt; eine mit gelber, und noch eine andere mit blasrother Frucht; welche jede in ihrer Art beſtändig ſind, und deren Saamen allezeit eben dieſelbe Sorte wieder gibt; die ich aber, weil ſie nur in Anſehung der Farbe unterſchieden ſind, nicht als beſondere Arten aufführe.

§. 2.

Wartung.

Sie werden aus Saamen gezogen, welcher [zeitig (†)] im Merz auf ein mäßiges Miſtbeet geſäet werden muß. Die aufgegangenen Pflanzen müſſen vorerſt auf ein anderes mäßiges Miſtbeet 3 bis 4 Zoll weit (**) verſetzt; ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, feucht, und im Schatten gehalten; nachher, damit ſie nicht zu frech wachſen, ſo oft warmes Wetter iſt, reichlich mit friſcher Luft verſehen; und zugleich oft begoſſen werden, weil ſie ſonſt faſt nicht von der Stelle wachſen. — Wenn ſie endlich etwa in der Mitte oder am Ende des May ſo weit herangewachſen ſind, daß ihnen das Miſtbeet zu eng wird, müſſen ſie auf ein fettes Stück Land 2 Fuß weit, oder auf Rabatten eben ſo weit von andern Pflanzen entfernt, förmlich verpflanzt werden; ſo aber, daß ſo viel als möglich Erde

an

(*) Engl. The Egg Plant.
(†) Zuſatz im Abridg. von 1771.
(**) 4 Zoll weit. Ausg. von 1768.

an ihnen bleibe, weil ſie ſonſt misgerathen (†); müſſen auch ſo lange, bis ſie völlig angeſchlagen ſind, durchdringend begoſſen, und im Schatten gehalten werden. Nachher bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als ſie vom Unkraut rein zu halten, und ihnen bey trockner Witterung etwas Waſſer zu reichen.

Um die Mitte des Julius pflegen ſie ihre erſten Früchte anzuſetzen. Damit ſie aber zahlreich anſetzen, und die Früchte fein groß werden, müſſen ſie bey trockner Witterung oft begoſſen werden. Gegen das Ende des Auguſt pflegen die Früchte reif zu werden, da man denn von jeder beſondern Sorte den Saamen beſonders aufnehmen muß. — Diejenigen Früchte aber, welche gegeſſen werden ſollen, dürfen nicht erſt völlig reif werden. — In England ziehet man ſie meiſtens nur zum Vergnügen, weil ſie daſelbſt ſelten anders gegeſſen werden, auſſer etwa von den ſich daſelbſt aufhaltenden Italienern und Spaniern, welche ſie in ihrem Vaterland eßen gelernet haben.

Mangold.

(†) Sie ſchlagen zwar an, wenn gleich die Erde von den Wurzeln abfällt; wachſen dann aber kaum von der Stelle, blühen wenig, ſetzen ſchlecht an, und bekommen nur kleine Früchte, wie Taubeneyer.

Mangoldrübe.

Eine Spielart der BETA VULGARIS RUBRA. *Linn. Sp. Pl. 322.* mit gelber Wurzel.

S. Rothe Rübe.

Marum (*).

Teucrium foliis integerrimis ovatis ſubtus tomentoſis, utrinque acutis, racemis ſecundis, calycibus villoſis; TEUCRIUM MARUM. *Linn. Sp. Pl. 788. & Mill. n. 12.* Marum Syriacum vulgo. *Flor. Bat. 2.* [Marum Cortuſi. *Bauh. hiſt. 3. p. 242.*] Engl. Syrian Maſtick oder common or Syrian Marum. Franz. Marum Cortuſi. Marum verum, Marum Syriacum, Syriſches Maſtichkraut.

§. 1.

Beſchreibung.

Das Marum wächſet in Syrien, und in dem Königreich Valencia in Spanien wild. Es hat einen niedrigen, ſtaudenartigen, mit dünnen holzigen Zweigen beſetzten Stengel, und wird in den warmen Ländern 3 bis 4 Fuß, in England aber kaum halb ſo hoch (†). Seine Stengel ſind ſehr weißgrau, und an jedem Gelenk mit gegen einander über ſtehenden kleinen eyrunden Blättern

(*) Wird im *Ann. Champ.* mit unter die wohlriechenden, und gewürzhaften Küchenkräuter geſetzt, z. E. Yſop, Lavendel, Spic, Majoran, Salbey, Thymian, u. d. gl. mit welchen zugleich Rabatten eingefaßet werden können.

(†) Ich habe es nie höher, als etwa einer Spanne hoch geſehen.

Blättern beſetzt; welche etwa von der Größe der Thymianblätter ſind, an beyden Enden ſpitz zugehen, oberwärts grün und unterwärts weißgrau ſind; und einen angenehmen, und ſo ſtarken Geruch haben, daß ſie ein Nieſen erregen. Seine ſehr hellrothen Blüten kommen in lockern gewirtelten wollichten Aehren an der Spitze der Zweige zum Vorſchein, und blühen im Julius und Auguſt; bringen aber in England keinen Saamen.

§. 2.
Wartung.

Es läßet ſich ſehr leicht durch Zertheilung der alten Stöcke, oder aus abgeſchnittenen Zweigen ziehen. Wenn ſolche in den Sommermonathen in ein Beet von leichter Leimerde gepflanzt, und vorerſt mit Glasglocken bedeckt, und gegen die Sonne beſchattet werden, ſchlagen ſie ſehr leicht Wurzel. Wenn ſie ſich nachher gut bewurzelt haben, müſſen ſie entweder einzeln in kleine Töpfe, oder auf eine warm liegende Rabatte, etwa ½ Fuß weit ins Gevierte verpflanzt, und ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, gegen die Sonne beſchattet, und feucht gehalten werden. Nachher erfordern ſie keine weitere Wartung, als die Reinigung vom Unkraut.

Wenn das Marum in einem trocknen Boden und in einer warmen Lage ſtehet, und der Froſt nicht gar zu heftig wird, ſo kan es den Winter in England im freyen Garten ausdauren. In einem ſehr harten Winter aber erfrieret es nicht ſelten, wenn es nicht mit Matten oder andern ſolchen leichten Sachen bedeckt iſt.

Noch vor etwa vierzig Jahren war in dem Königl. Garten zu Kenſington auf warm gelegenen Beeten eine große Menge kegelförmig geſchnittener Marumſtauden, welche beynahe 3 Fuß hoch waren. Jezt aber trift man in England wenig recht große Stauden davon an, weil man, um ſie kurz zu halten, ihre Zweige jährlich beſchneidet.

Die Katzen gehen dem Marum ſo ſehr nach, daß ſie daſſelbe, wenn man nur wenig Pflanzen davon hat, und ſolche nicht gegen ſie bedeckt hält, zu Grund richten. Wenn aber viel Pflanzen davon zuſammen ſtehen, pflegen ſie ſolche nicht anzugehen.

Maſtichkraut (*).

[Thymus verticillis lanuginoſis, dentibus calycinis ſetaceis piloſis. *Hort. cliff. 306.* THYMUS MASTICHINA. *Linn. Sp. Pl. 827.* Sampſucus ſ. Marum maſtichen redolens. *Bauh. pin. 224.*] Maſtichina. *Boerh. Ind. & Mill. n. 1.* Engl. Maſtich, oder Maſtick Thyme. Fr. Maſtic. Amberkraut. Marum I. *Tab. 721. n. 1.*

§. 1.
Wartung.

Das Maſtichkraut kan in den Sommermonathen aus abgeſchnittenen Zweigen gezogen werden, welche in ein Beet von leichter fetter Erde gepflanzt; bis ſie Wurzeln getrieben haben, feucht und im Schatten gehalten; und nachher in einen leichten trocknen Boden in eine warme Lage verpflanzt werden müſſen. In einem gewöhnlichen Winter kömmt es in England im freyen Garten ganz gut durch, und blühet im Julius überaus reichlich, bekömmt aber in England ſelten reifen Saamen.

§. 2.
Nutzung.

Seine Blüten ſind ein Ingrediens zu dem Venetianiſchen Theriac, und zu dieſem Zweck wird es in Arzneygärten gezogen. Weil es aber einen angenehmen Geruch hat, und ſich ſehr leicht ziehen läſſet, und zugleich ein gutes Anſehen gibt, wenn es regelmäßig gezogen wird, ſo verdienet es in einem jedem guten Garten eine Stelle.

(*) Dieſer Artikel iſt von Miller in die nach dem Linn. Syſtem umgearbeitete Ausgabe von 1768. und Abridg. von 1771. einzutragen vergeſſen, und hätte in den Articul Thymus eingerückt werden müſſen. Bey den Titeln Maſtich, Thyme tho Maſtich, und Maſtichina wird zwar in gedachten neuen Ausgaben auf den Artikel *Satureja* verwieſen. Aber auch unter dieſem findet er ſich nicht. Ich habe ihn alſo aus der erſten Ausgabe von 1731. überſetzt, in welcher er den Titul *Maſtichina* hat.

Maůſedorn (*).

Ruſcus foliis ſupra floriferis nudis. *Hort. cliff.* 463. RUSCUS ACULEATUS. *Linn. Sp. Pl.* 1474. & *Mill. n.* 1. Ruſcus myrtifolius aculeatus. *Tournef. Inſt.* 79. [Ruſcus. *Bauh. pin.* 470.] Engl. Knee-holly, or Butcher's-broom, with prickly Myrtle leaves. Fr. Bruſc. Ital. Ruſco. Holl. Stecken Palm. Myrtendorn.

§. 2.

Beſchreibung.

Der **Maůſedorn mit ſtachlichten Myrtenblättern** wächſet in verſchiedenen Gegenden von England in den Wäldern wild, und wird ſelten in Gärten gezogen. — Er treibt aus ſeiner, aus viel dicken, tief in die Erde gehenden, und ſich durch einander ſchlingenden Faſern beſtehenden Wurzel viel ſteife, grüne, etwa 3 Fuß hohe Stengel (†). Dieſe treiben wiederum viel kurze Seitenzweige, welche mit ſteifen, ovalen, herzförmigen, wechſelsweiſe an allen Seiten ſtehenden Blättern beſetzt ſind. Die Blätter ſind etwa ½ Zoll lang, und nach unten zu ⅓ Zoll breit, und haben vorn einen harten Stachel. Die Blüten kommen gerade aus der Mitte der auswendigen Seite der Blätter zum Vorſchein; ſind an einigen Pflanzen männlich, an andern weiblich; ſind klein (**), und in ſechs Theile zerſchnitten; ſind purpurbraun, und ſitzen dicht an der Mittelribbe; und blühen im Junius. Auf die weiblichen Blüten

(*) *Walter* gedenket deſſelben in ſeiner Gartenkunſt S. 388. als eines Gemůſekrauts, deſſen junge Schoſſen wie Spargel zugerichtet, und gegeſſen werden. Auch *Elsholz* meldet S. 194. daß ſolche in Italien zur Speiſe genutzt würden, jedoch einen etwas bittern Geſchmack hätten, und hauptſächlich zur Beförderung des Urins gegeſſen würden.

(†) Jährlich neue Schoßen, wie der Spargel.

(**) Anfangs ſo klein, als ein Nadelknopf.

Blüten folgen rothe Beeren (*), beynahe ſo groß, als Kirſchen, von ſüßlichten Geſchmack, welche im Winter reif werden, und dann eine ſchöne rothe Farbe annehmen.

§. 2.

Wartung.

Wenn man einige Stöcke derſelben in großen Plantagen unter hohe Bäume pflanzt, ſo breiten ſie ſich daſelbſt in dicke Büſche aus, und machen daſelbſt im Winter, weil ſie ihre Blätter nicht abwerfen, ein gutes Anſehen. Weil aber die Saamenkörner gemeiniglich erſt ein ganzes Jahr in der Erde liegen, ehe ſie hervorkeimen; weil auch die aus Körnern gezogenen Pflanzen erſt lange Zeit haben müſſen, ehe ſie ſo ſtark werden, daß ſie einiges Anſehen haben; weil ſich endlich die Stöcke aus den Wäldern ſehr leicht verpflanzen laſſen (†): ſo verlohnet es ſich der Mühe nicht, ſie aus Saamen zu ziehen.

§. 3.

Nutzung.

Die jungen Schößlinge des Maûſedorn pflegen im Frühjahr von den armen Leuten abgeſtochen, und wie Spargel gegeſſen zu werden.

(*) In jeder Beere liegen zwey ſteinharte Saamenkörner.
(†) Die alten Stöcke können auch zertheilet, oder die junge Brut abgeſtochen werden.

Meerfenchel.

Crithmum foliis lanceolatis carnoſis. *Hort. cliff.* 98. CRITHMUM MARITIMUM. *Linn. Sp. Pl.* 354. & *Mill. n.* 1. Chrithmum ſ. Foeniculum maritimum minus. *Bauh. pin.* 288. **Engl.** Samphire. **Fr.** Perce-pierre, ou paſſe-pierre, Bacille, Criſte marine, Fenouil marin, Herbe de St. Pierre. **Ital.** Fenocchio marino, Herba di Sant Piero, Crithmo, Crithamo, Crethmo. **Holl.** Zeevenkel, Zeepeterſelie, Crethma marina. **Dän.** Hauf Fennickel, Hauff Perſillie. Meerbacillen, Meerpeterlein, Bacillenkraut.

§. 1.

Beſchreibung.

Der Meerfenchel wächſet in viel Gegenden in England an dem Geſtade der See an den Felſen wild. Seine Wurzel beſtehet aus viel ſtarken Faſern, welche in die Ritzen der Felſen tief eindringen. Er treibt aus der Wurzel verſchiedene fleiſchigte, ſaftige, etwa 2 Fuß hohe Stengel; dieſe ſind mit geflügelten Blättern beſetzt, welche aus drey bis fünf Abtheilungen beſtehen; jede derſelben hat drey bis fünf kleine, dicke, ſaftige, faſt ½ Zoll lange Blätter, deren Stiele unten die Stengel umfaſſen. Seine Blüten ſtehen oben auf den Stengeln in kugelförmigen Dolden; ſind gelb von Farbe; beſtehen aus fünf, faſt gleich großen Blumenblättern; und blühen im Julius. Seine Saamenkörner ſind dem Fenchelſaamen ziemlich ähnlich, außer daß ſie größer ſind, — und werden im Herbſt reif. Man macht ihn ein (*), und dann ſoll er ſehr magenſtärkend ſeyn; hat einen

(*) Seine Blätter nemlich, welche auch roh zum Salad gegeſſen werden.

einen überaus angenehmen Geſchmack; treibt den Harn gelind; verſchaffet bey Verſtopfungen Oefnung; macht Appetit; und wird gewöhnlich zu Saucen gebraucht. Man ſammlet ihn auf den Felſen, wo er wild wächſet. Selten aber bringen die Leute, welche ihn zu Markt bringen, den ächten Meerfenchel, ſondern an ſeiner Statt eine Art Aſter, nemlich den **gelben Meerfenchel** (*), welcher nicht nur einen ganz andern Geſchmack hat, als der ächte Meerfenchel, ſondern auch nichts von deſſen Tugenden an ſich hat; weil ſolcher theils in größerer Menge, theils auf den von Salzwaſſer überfloſſenen Ebenen wächſet, — dahingegen der ächte Meerfenchel nirgends als in Ritzen an ganz ſteilen Felſen wächſet, wo ſehr ſchwer zu ihm zu kommen iſt.

§. 2.

Wartung.

Der Meerfenchel iſt ſehr ſchwer im Garten zu ziehen, und hat ſelbſt bey der beſten Wartung in Gärten nie einen ſo lebhaften Wachsthum, als an den Felſen (†). Wenn er immittelſt in einen feuchten kieſigten Boden gepflanzt wird, pflegt er ziemlich gut zu wachſen, und einige Jahre zu dauren. Man kan ihn ſowohl aus Saamen, als durch Zertheilung der alten Stöcke ziehen.

(*) Aſter foliis lanceolatis integerrimis carnoſis glabris, ramis inæquatis, floribus corymboſis. *Roy. lugdb. 168.* ASTER TRIPOLIUM. *Linn. Sp. Pl. 1226. & Mill. n. 3.* Aſter maritimus Tripolium dictus. *Raj. hiſt. 270.* Tripolium majus cæruleum. *Bauh. pin. 267.* Engl. Golden Samphire. „Er wächſet in ſalzigen Moräſten wild, welche bey Gelegen„heit der Ebbe und Fluth unter Waſſer kommen, und wird ſelten im „Garten gezogen. Er blühet im Julius, und hat im Auguſt reifen „Saamen. *Mill.* Ein teutſcher Name deſſelben iſt mir nicht bekannt; „daher ich ihn nach dem Engliſchen gelben Meerfenchel nenne.

(†) Keine Pflanze wächſet im Gartenland ſo langſam, als der Meerfenchel. Im Anfang des April geſäet, waren, ohngeachtet die Pflanzen lebhaft und friſch ſtanden, die Herzblätter im Anfang des Julius kaum 1 Zoll hoch, und die längſten Seitenblätter höchſtens 2 Zoll lang; wuchſen jedoch im Julius, weil viel Gewitterregen fiel, ſo ſchnell, daß ſie um die Mitte des Auguſt 4 Zoll lang waren.

Meerkohl (*).

Crambe foliis cauleque glabris. *Fl. ſuec. 570.* CRAMBE MARITIMA. *Linn. Sp. Pl. 937.* & *Mill. n. 1.* Crambe maritima braſſicae folio. *Tourn. Inſt. 211.* [Braſſica maritima monoſpermos. *Bauh. pin. 112.*] Engl. Sea-Cabbage, auch Sea-beach Kale und Sea Colewort. Fr. Chou marin d'Angleterre. Braſſica Anglica, Engliſch Köhlkraut. *Tab. 787. n. 16.* Meerkohl. *Elsh. 69.*

§. I.

Beſchreibung.

Der **Meerkohl** treibt viel breite glatte Blätter, welche an der Seite gekerbt und verbrämt (†), und von graulichter Farbe ſind, und ſich an der Erde ausbreiten. Zwiſchen dieſen treibt ein dicker, glatter, etwa 1 Fuß hoher Stengel hervor, welcher ſich in viel Nebenzweige vertheilet, und an jedem Gelenk ein den untern Blättern ähnliches, aber viel kleineres Blatt hat. Dieſe Nebenzweige theilen ſich abermahl in manche kleinere Nebenzweige, auf welchen lockere und ſtumpfe Blütenähren ſtehen, deren Blüten weiß ſind, aus vier kreuzweiſe ſtehenden concaven Blumenblättern beſtehen, und im Junius blühen. In jeder Blüte erzeuget ſich ein rundes und trocknes Saamengehäuſe von der Dicke einer großen Erbſe, in welchem ein einzelnes im Herbſt reif werdendes Saamenkorn ſitzt (**). — Seine Wurzeln laufen unter der Erde fort, und dadurch vermehret er ſich überaus ſtark.

Man

(*) Wird jezt um ſeiner jungen Blätter, und Stengel-Schoſſen, welche gekocht überaus wohlſchmeckend und mürb ſind, in England in vielen Gärten gebauet.

(†) Stumpf eingeſchnitten und tief gekerbt. Ausg. v. 1768.

(**) Länglicht und braun von Farbe, de forme oblongue & brune. *Ecol.*

Man findet ihn in verſchiedenen Gegenden in England an der Seeküſte wildwachſend, beſonders aber und in der größten Menge in den Grafſchaften Suſſex und Dorſetshire, woſelbſt ihn die Einwohner im Frühjahr zur Speiſe ſammlen, und ihn allen Kopfkohlſorten vorziehen. Er wächſet insgemein auf den ſandigen Küſten, welche von der Fluth überſchwemmet werden. Die Einwohner geben alſo Acht, wo der Sand von ſeinen jungen Schoßen in die Höhe gehoben werde; ſcharren dann den Sand zur Seite; und ſtechen die Schoßen ab, ehe ſie herauswachſen, und an die Luft kommen; da ſie denn das Anſehen haben, als ob ſie gebleicht wären. Wenn ſie ſo jung geſtochen werden, ſind ſie ſehr mürb und wohlſchmeckend; wenn man ſie aber ſo lange ſtehen läßet, bis ſie grün geworden ſind, ſind ſie zäh und bitter.

§. 2.

Wartung.

Wenn man den Meerkohl im Garten ziehen will, muß man den Saamen, ſo bald er reif iſt, in einen ſandigen oder kieſigten Boden ſäen. Er pflegt in demſelben, wenn man ihm mit gehöriger Wartung zu Hül e kömmt, vortreflich zu wachſen, und ſich durch ſeine auslaufenden Wurzeln ſolchergeſtalt zu vermehren, daß er ſehr bald ein großes Stück Land einnimmt. Seine Schoßen können aber nicht eher, als bis die Pflanzen zuvor ein ganzes Jahr geſtanden haben, geſtochen werden. Und damit die Schoßen recht gut werden, muß das Beet, auf welchem er ſtehet, (damit die Pflanzen tief genug liegen, um ihre Schoßen, ehe ſie durch die Erde hervorkommen, unter der Erde abſtechen zu können,) um Michaelis 4 bis 5 Zoll hoch mit Sand oder Kieß überlegt, und dieſes in jedem Herbſt auf eben dieſelbe Art, wie man Spargelbeete erhöhet, wiederhohlet werden, welches die ganze Wartung iſt, welche er erfordert. — Seine Schoßen müſſen im April und May, wenn ſie noch jung ſind, geſtochen werden. — Wenn man die Schoßen in die Höhe gehen läßet, treiben ſie ſeine regulaire Blütenähren mit weißen Blüten, welche ein ſehr artiges Anſehen haben, und reifen Saamen geben, durch welchen man ihn fortpflanzen kan.

Meerrettig.

Cochlearia foliis radicalibus lanceolatis crenatis, caulinis inciſis. *Hort. cliff. 332.* COCHLEARIA ARMORACIA. *Linn. Sp. Pl. 904.* & *Mill. n. 5.* Raphanus ruſticanus. *Bauh. pin. 96.* **Engl.** Horſe Radiſh. **Fr.** Cran, grand Raiffort, Raiffort ſauvage, Kran. **Dän.** Pebber-röd. **Schwed.** Pepparrot. **Marrettig, Merrettig, Krån, Kreen.**

§.

Der **Meerrettig** wird aus den Cronen der um den Mutterſtock hervorgetriebenen Nebenſchoßen gezogen. Die beſte Zeit dazu iſt im trocknen Boden der October, und im feuchten Boden der Februarius. Der Boden dazu muß wenigſtens zween Spadenſtich tief, (je tiefer, deſto beſſer,) rigolet werden. — Er wird auf folgende Art gezogen: Man ſchaffet eine hinlängliche Anzahl von Nebenſchoßen herbey, welche die Crone noch haben. Wie lang ſolche ſind, iſt gleichgültig, weil doch die Crone zum Pflanzen am beſten iſt. Oder, wenn man Meerrettig zum Gebrauch aufnimmt, ſchneidet man von demſelben die Crone ſolchergeſtalt ab, daß ein etwa 2 Zoll langes Stück der Wurzel unter derſelben bleibt. — Die jezt gedachten Cronen werden in eine 10 Zoll tiefe Furche, 4 bis 5 Zoll weit ins Gevierte von einander, aufrecht geſetzt, und die Furche mit der ausgegrabenen Erde wieder zugeworfen, und ſo wird über das ganze Beet fortgefahren. Dann wird das Beet eben geharkt, und ſo lange, bis der Meerrettig ſtark genug iſt, das Unkraut zu überziehen, und zu unterdrücken, vom Unkraut rein gehalten. Meerrettig, welcher auf dieſe Art gezogen wird, bekömmt lange und gerade Wurzeln, welche keine Nebenzacken haben, und iſt ſchon im zweyten Jahr nachher brauchbar. Man kan zwar ſchon im erſten Jahr etwas davon aufnehmen. Weil ſeine Wurzeln dann aber noch dünn ſind, ſo iſt es beſſer, ſolche erſt zwey Jahr wachſen zu laſſen. Der Boden dazu muß ſehr fett ſeyn, weil ſonſt ſeine Wurzeln nicht ſonderlich dick werden.

Melde.

Atriplex caule erecto herbaceo, foliis triangularibus. *Hort. cliff. 469.* ATRIPLEX HORTENSIS. *Linn. Sp. Pl. 1493.* & *Mill. n. 1.* Atriplex hortenſis (α) alba ſ. pallide virens; (β) rubra. *Bauh. pin. 119.* **Engl.** Orach. **Fr.** Arroche, ou Bonne Dame, Belle Dame, Follette, a) blanche, b) rouge. **Ital.** Atriplice. **Dän.** Mield, Mild. **Schwed.** Molla. **Holl.** Melde. **Milten, Molten, Melte, Zuckermelde.**

§. 1.

Beſchreibung.

Die Melde ward vormals in England in den Küchen-Gärten als ein Küchengewächs gebauet, und als Spinad gebraucht; wie denn manche ſie bis auf dieſe Stunde demſelben vorziehen. Inzwiſchen hat ſie doch in England überhaupt nur wenig Liebhaber; in Frankreich wird ſie dagegen vorjezt noch ſtark gebauet.

Es gibt drey bis vier in Anſehung der Farbe der Blätter unterſchiedene Sorten derſelben; z. E. eine mit dunkelgrünen, eine mit dunkelpurpurbraunen, und eine mit grünen und am Rand purpurbraunen Blättern; welche man zwar für bloße aus dem Saamen entſtandene Spielarten hält; die aber doch, nach den von mir darüber vierzig Jahr lang angeſtelleten Beobachtungen immer dieſelben bleiben. Da ſich inzwiſchen kein anderer weſentlicher Unterſchied unter ihnen findet, ſo habe ich ſie auch nicht als beſondere Arten aufgeführet.

§. 2.

Wartung.

Alle dieſe Sorten der Gartenmelde ſind jährige Pflanzen, und müſſen zeitig im Frühjahr, oder ſchon um Michaelis, bald nachher, nachdem der Saamen reif iſt, geſäet

ſäet werden; weil ſie dann überhaupt beſſer einſchlagen, als wenn ſie erſt im Frühjahr geſäet werden; auch wenigſtens um einen Monath früher zur Speiſe brauchbar werden. Die aufgegangenen Pflanzen erfordern keine weitere Wartung, als daß ſie, wenn ſie etwa 1 Zoll hoch ſind, mit der Hacke bearbeitet, und da, wo ſie zu dicht ſtehen, ſo weit weggenommen werden, daß jede Pflanze etwa 4 Zoll Raum bekomme, und zugleich das Unkraut losgeriſſen werde. Dis muß aber bey trockner Witterung geſchehen, weil ſonſt das Unkraut neue Wurzeln ſchlägt, und die ganze Arbeit dann wenig oder gar keinen Nutzen hat. — Wenn die Pflanzen etwa 4 Zoll hoch ſind, müſſen ſie zum andernmahl mit der Hacke vom Unkraut gereinigt, und die etwa noch zu dicht ſtehenden Pflanzen abermahl weggenommen werden. Wenn dieſe zweyte Bearbeitung gehörig und bey trockner Witterung verrichtet wird, pflegt der Boden bis dahin, daß die Pflanzen zur Speiſe brauchbar ſind, rein zu bleiben. Wenn ſie einen fetten Boden, und gehörigen Raum haben, pflegen ihre Blätter ungemein groß zu werden; und in der Größe der Blätter beſtehet die Güte der Melde. Sie muß aber jung gegeſſen werden. Denn wenn ihre Stengel erſt hart werden, iſt ſie nichts mehr werth.

§. 3.

Saamenerziehung.

Zum Saamen braucht man von jeder Meldenſorte, welche man fortpflanzen will, nur einige Pflanzen ſtehen zu laſſen. Der Saamen pflegt im Auguſt reif zu werden. Dann werden die Saamenſtengel abgeſchnitten, und, damit der Saamen trocken werde, auf Tüchern ausgebreitet. Nachher wird der Saamen ausgeklopft, und bis zum Gebrauch weggehangen.

Melißе.

Meliße.

Meliſſa racemis axillaribus verticillatis, pedicellis ſimplicibus; MELISSA OFFICINALIS. *Linn. Sp. Pl. 827.* & *Mill. n. 1.* Meliſſa hortenſis. *Bauh. pin. 229.* Engl. Garden Baum, oder Common Baum. Fr. Meliſſe de Jardins, auch Citronelle, Herbe de Citron. Ital. Cedronella Meladella. Dän. Hiertens-Fryd. Schwed. Melis. Wintermeliße, Citronenkraut, Mutterkraut, Citronen-Meliße, Melißenkraut, Honigblum, Imenblat, Bienſauge.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Meliße wächſet auf den Gebürgen in der Nähe von Genf, und in verſchiedenen Gegenden von Italien wild; wird aber in England als eine mediciniſche und Küchengartenpflanze in den Gärten gezogen. Sie iſt perennirend; treibt aber jährlich neue Stengel, welche viereckt, und zweigicht ſind, 2 bis 3 Fuß hoch werden, und an jedem Glied paarweiſe ſitzende Blätter haben, welche 2½ Zoll lang, und unten meiſt 2 Zoll breit, oben hinauf aber ſchmaler, überhaubt aber am Rand zahnförmig ſind, und was die untern Blätter betrift, ziemlich lange Stiele haben. Ihre weißen, und im Julius zum Vorſchein kommenden Blüten wachſen in lockern kleinen Büſcheln an den Flügeln der Stengel, in Wirteln; haben jede ihren beſondern Stiel, und ſind lippenförmig; die Oberlippe ſtehet aufrecht, und iſt ausgeſchnitten; die Unterlippe dreyſpaltig; der Mittellappen rundlich, und an der Spitze zahnförmig. Die ganze Pflanze hat einen

einen angenehmen, den Limonen ähnlichen Geruch. Sie ſoll herz- und kopfſtärkend, und gegen alle Kopf- und Nerven-Beſchwerden gut ſeyn; man brennet aus ihr das ſogenannte Melißenwaſſer; trinkt ſie auch als Thee, wozu ſie von vielen für ſehr vorzüglich gehalten wird. Man hat von ihr auch eine Spielart mit geſtreiſten Blättern.

§. 2.
Wartung.

Man kan ſie ohne Mühe durch Zertheilung der alten Stöcke vermehren, welche man im October, (damit die jungen Pflanzen vor dem Eintrit des Winters erſt gut einwurzeln,) in lauter kleine Pflanzen, deren jede nur 3 bis 4 Keimen zu haben gebraucht, zerreißt, und ſolche in gemeine Gartenerde 2 Fuß weit ins Gevierte pflanzt; wo ſie ſich bald ſo ſtark zu beſtauden pflegen, daß ſie das ganze Beet einnehmen; und keiner weitern Wartung bedürfen, als daß man ſie vom Unkraut rein hält, die trocknen Stengel im Herbſt über der Erde abſchneidet, und den Boden zwiſchen den Pflanzen auflockert.

Melone.

[Cucumis foliorum angulis rotundatis, pomis toruloſis. *Hort. cliff. 451.* CUCUMIS MELO. *Linn. Sp. Pl. 1436.* Melo vulgaris. *Bauh. pin. 310.*] Melo. *Journ. Inſtit. 104. tab. 32.* & *Mill.* Engl. und Fr. und Schwed. Melon. Ital. und Holl. Melone. Pfebe.

§. 1.

Die beſten Sorten der Melonen.

Man findet überall in der ganzen Welt, beſonders aber auch in England, viel ſolche Melonenſorten, welche im geringſten nicht werth ſind, gezogen zu werden. Man trifft dergleichen inſonderheit bey den Markt-Gärtnern an, welche ihr Hauptaugenmerk nur auf die Größe der Melonen richten, und ihnen durch eben die Mittel, durch welche ſie dieſelben zu vergrößern ſuchen, ihren ganzen Werth benehmen. Ich will mich bey ſolchen der Wartung und der Koſten ganz unwürdigen Sorten nicht aufhalten, ſondern nur einige ſolche anführen, welche der Wartung vorzüglich würdig ſind.

1. Die Cantalupmelone, Engl. The Cantaleupe Melon, Fr. Melon de Florence, wird überall in Europa von allen Gartenfreunden für die beſte gehalten. Sie hat ihren Namen von einem vierzehen Meilen von Rom liegenden Ort dieſes Namens, wo der Pabſt ein Luſtſchloß hat, und woſelbſt ſie ſchon ſehr lange gezogen; wohin ſie aber anfangs aus einem an Perſien angränzenden Theil von Armenien gekommen iſt, woſelbſt ſie ſo häufig iſt, daß man ihrer ſo viel, als ein Pferd tragen kan, für eine franzöſiſche Crone kaufen kan. Wenn ſie zu ihrer rechten Voll-

kommenheit gelanget iſt, hat ſie einen vortreflichen Geſchmack; und kan, weil ſie ſelbſt den ſchwächſten Magen nicht beſchweret, mit völliger Sicherheit gegeſſen werden. Die Holländer machen ſo viel aus ihr, daß ſie außer ihr nur wenig andere Sorten ziehen, und ſie im erhabenen Verſtande ſchlechthin die **Cantaluppe** nennen; da ſie doch bey allen übrigen Sorten ohne Unterſchied das Wort Melone hinzuſetzen. Ihre Schelfe iſt ſehr rauh, und über und über voll hervorſtehender Warzen und Beulen. Sie wird nur mittelmäßig groß, und iſt mehr rund als lang. Das Fleiſch iſt meiſtens orangegelb; wiewohl es einige gibt, bey denen es ins grüne fällt. Doch habe ich von dieſer Farbe noch keine angetroffen, welche jenen gleich kämen.

2. Die *Romana* **Melone, Engl.** The Romana Melon, wird gleichfalls von einigen ſehr geachtet. Sie iſt auch würklich eine gute Sorte, wenn der Sommer trocken iſt, und die Pflanzen alſo völlig geſund bleiben, und ihre Früchte zur Vollkommenheit kommen können. Sie kömmt früher, als die Cantalupe; und empfiehlet ſich durch dieſe Eigenſchaft denen, welche gern früh in der Zeit Melonen haben mögen.

3. **Die Succado-Melone, Engl.** The Succado Melon, iſt gleichfalls eine ganz gute Sorte, und kan auch zu frühen Pflanzungen genommen werden. So bald aber nachher die Cantalupen reif werden, pflegt man ſie nicht mehr zu achten.

4. **Die Zatte-Melone, Engl.** The Zatte Melon, iſt nicht weniger eine gute Sorte; nur ſind ihre Früchte überaus klein, und werden ſelten dicker, als eine Pomeranze. Sie ſind an beyden Enden etwas platt gedrückt, und haben, wie die Cantalupe, eine mit Warzen beſetzte Schelfe; haben aber ſo dünnes Fleiſch, daß es ſich kaum der Mühe verlohnet, ſie zu ziehen.

5. Die

5) **Die kleine Portugiſiſche Melone, Engl.** The ſmall Portugal Melon, (welche auch wohl die **Dormer-Melone, Engl.** The Dormer Melon genannt wird,) iſt auch eine ziemlich gute Sorte, und trägt überall ſehr reichlich; daher ſie denn auch vielfältig, beſonders von denen, welche nur auf die Menge ſehen, von der eigentlichen Güte einer Melone aber keine Empfindung haben, den meiſten übrigen Sorten vorgezogen wird. Sie kan auch zur Erziehung früher Melonen gebraucht werden.

6) Die beſte frühe Melone iſt **die ſchwarze** *Galloway*-**Melone, Engl.** The Black Galloway Melon, welche Lord Galloway vor langer Zeit aus Portugall mit gebracht hat; ſeit einigen Jahren aber in England recht ächt nicht gut mehr zu finden iſt, weil man ſie von andern Sorten nicht weit genug entfernt, ſondern unter ſolchen gezogen hat, und ſie alſo ausgeartet iſt. Ihre Früchte gebrauchen von der Zeit an, da ſie ſich anſetzen, weit weniger Zeit zur Reife, als irgend eine andere mir bekannte Sorte: und ſind, wenn ſie ihre natürliche Reife erlangen, keine üble Melonen.

Außer dieſen jezt genannten Sorten gibt es weiter faſt keine einzige, welche zu ziehen ſich der Mühe verlohnete; gleichwie dieſe ſechs Sorten denn auch, wenn man ja mehr als eine Sorte zu ziehen Luſt hat, zur Abwechslung hinreichend ſind. Rechte Kenner ziehen meiſtens nur die Cantalupe. Weil ſie ſich aber, wie ſchon geſagt iſt, zu frühen Melonen ſo gut nicht ſchicket, als einige andere Sorten, ſo muß man, wenn man früh in der Zeit Melonen verlanget, von einer oder der andern der übrigen zuvor gedachten frühen Sorten, jedoch in gehöriger Entfernung von dem für die Cantalupen beſtimmten Platz, ſchon noch früher eine kleine Pflanzung machen.

§. 2.

Wie die Melonen ächt zu erhalten, und ihre Ausartung zu verhüten.

Denn wenn zwo Melonenſorten nahe bey einander ſtehen, ſo bleibt keine von beyden ächt. In Holland und Teutſchland verfahren die Gärtner in dieſem Punct überaus vorſichtig. Um nemlich eine Sorte völlig ächt zu erhalten, pflanzen ſie niemals eine andere Sorte von Melonen, ſelbſt nicht einmahl Gurken oder Kürbiße, nahe bey dieſelbe, — weil ſie von ſolchen ſonſt eine Befruchtung annehmen, und alſo nicht mehr in ihrer ächten guten Art bleiben würde. Eine Vorſicht, von welcher ich aus einer vieljährigen Erfahrung weiß, daß ſie Grund hat; und deren Nichtbeobachtung die Urſache iſt, daß die Cantalupe in ſo manchen Gärten, wo ſie doch die Lieblingsſorte iſt, nach und nach unvermerkt von ihrer Güte verlieret. Wenn man aber dieſe wahre Urſache ihrer Verſchlimmerung nicht weiß, ſo gedenkt man, es komme daher, daß man ſie zu viel Jahre nach einander in eben demſelben Garten gezogen; und glaubt dann, es ſey zu ihrer Erhaltung in ihrer ächten Art unumgänglich nöthig, die Kerne oft mit andern Kernen aus einer entfernten Gegend zu wechſeln. — An und vor ſich ſelbſt iſt es freylich nicht übel, mit den Kernen ab und an zu wechſeln, — wenn man ſie von einem ſolchen entfernt wohnenden Freund zu bekommen Gelegenheit hat, von deſſen Sorgfalt und Einſicht in die Erziehung der Melonen man verſichert iſt. Weil es aber nur wenige gibt, welche die zur Saat tauglichen Melonen auszuwählen wiſſen, oder ſolches ſelbſt mit gehörigen Fleiß thun, und es nicht vielmehr ihren Leuten überlaſſen, ſo iſt es, wenn man gewiß gute Cantalupen ziehen will, am beſten die Kerne ſelbſt aufzunehmen. Ich ſelbſt habe es zu meinem Schaden erfahren, wie oft man mit ihnen hintergangen

gen werde, wenn man ſich in dieſem Stück blindlings auf anderer Fleiß und Einſicht verläßet. Ich habe oft, theils von Cantaleupe ſelbſt, theils von ſolchen Freunden, welche nicht weit davon wohnen, und von denen ich alſo glaubte, ſie würden die Saamenmelonen gewiß gut auszuwählen wiſſen, Kerne bekommen; recht ächt aber habe ich ſie doch nicht eher gehabt, bis mir ſolche der Chevalier Rathgeb einſtens von Cantaleupe ſandte.

Ehe ich dieſe Materie verlaſſe, muß ich mir zuvor noch die Erlaubniß nehmen, zu warnen, daß man ſich ja auf keine Melonenkerne aus andern Ländern, ſo wenig auf ſolche, welche zum Verkauf verſchrieben, als auf ſolche, welche von reiſenden Freunden mitgebracht, oder geſandt ſind, nicht zu ſtark verlaſſe, — weil unter ihnen ſelten gute Sorten ſind. Ich bin damit ſo oft hintergangen, daß ich jezt keine ſolche Kerne mehr pflanze, von denen ich nicht völlig verſichert bin, daß derjenige, welcher ſie mir ſendet, ein Kenner ſey, und daß er ſie aus Melonen genommen habe, von welchen er ſelbſt gegeßen hat. Denn in Italien, Spanien, Portugal, und viel Gegenden von Frankreich wenden die Gärtner überhaupt auf die Auswahl aller zur Saat ſchicklichen Pflanzen, und beſonders auf die Auswahl der Melonen faſt nicht die mindeſte Sorgfalt: gleichwie ich auch äußerſt ſelten geſehen habe, daß unter den aus Conſtantinopel, Aleppo, und andern Gegenden der Türkey gebrachten Melonenkernen auch nur einigermaaßen gute Sorten geweſen wären.

§. 3.

Beſchaffenheit der zur Pflanzung tauglichen Melonkerne.

Die Melonenkerne können nicht eher zur Pflanzung gebraucht werden, bis ſie drey Jahr alt ſind;

ältere aber, als ſechsjährige, mögte ich dazu auch nicht anrathen. Sie gehen zwar noch im zehnten oder zwölften Jahr auf; dann aber geben ſie ſelten ſo fleiſchige Früchte, als jüngere Kerne.

Eben dieſe Beſchaffenheit hat es mit den leichten Kernen, welche, wenn man die Kerne rein macht, im Waſſer oben auf ſchwimmen. Ich habe dergleichen Kerne wohl, nachdem ich ſie zuvor erſt drey Jahr alt werden laſſen, zum Verſuch, mit andern ſchweren Kernen aus eben derſelben Melone, zugleich auf ein und eben daſſelbe Miſtbeet gepflanzt, und beyde auf einerley Art gewartet; habe aber von den leichten Kernen nie ſo fleiſchige Melonen bekommen, als von den ſchweren Kernen; ſie hatten auch nicht ſo feſtes, ſondern mehr mehlichtes Fleiſch. Und aus dieſer Urſach ſind leichte Melonenkerne zur Pflanzung eben ſo wenig tauglich, als ganz alte Kerne.

§. 4.
Anweiſung, die Cantalupe auf die in Holland und Teutſchland übliche Art zu ziehen.

Ich habe bis ſo weit von der Auswahl der Melonenſorten, und der zur Pflanzung tauglichen Kerne geredet; und will nun die Art und Weiſe zeigen, wie die Melonen, wenn man viel und gute Früchte von ihnen verlanget, gezogen werden müſſen. Man wird dieſelbe zwar von der bisher in England üblichen Art, ſie zu ziehen, ſehr unterſchieden finden, und vielleicht manche Einwürfe gegen dieſelbe machen. Sie iſt aber diejenige, welche überall in allen den berühmten Gärten in Holland und Teutſchland, in welchen man die Cantalupe in Menge und Vollkommenheit ziehet, üblich iſt; und welche ich aus eigener mehrjähriger Erfahrung für die einzige Methode halte, dieſe Sorte ſowohl, als überhaupt alle andere Melonenſorten ſo zu ziehen, daß ſie gute und viel Früchte geben.

§. 5.

Rechte Zeit der Reiſe der Melonen in England.

Man unternimmt eine vergebliche Bemühung, wenn man Melonen noch früher, als um die Mitte des Junius zur Reiſe zu bringen ſucht. Denn in dem Clima von England können ſie natürlicher Weiſe nicht früher zur Reiſe kommen. Man hat zwar Mittel, durch welche man ſie zwingen kan, noch etwas früher reif zu werden, als ſie, wenn man ſie zu ihrer völligen Größe kommen läßet, natürlicher Weiſe reif werden können. Man drehet nemlich die Ranke, an welcher eine Frucht ſitzt, einige mahl um, — damit fernerhin kein Nahrungsſaft zu derſelben Zugang habe, und ſie zu wachſen aufhöre; und belegt die Frucht dann mit feſt aufgedrückten Gras ſo dick, daß ſich ſolches erwärmen, und ſie färben muß. Solche auf eine ſolche wiedernatürliche Art zur Reiſe gebrachte Melonen haben aber wenig Fleiſch, und weder Saft, noch feſtes Fleiſch, noch einen guten Geſchmack; und ſind im geringſten nicht beſſer, als ein Kürbis. Und weil ſie alſo im geringſten nicht zu genießen ſind, ſo ſind die, vier Monath lang auf ſie verwandte Mühe und Unkoſten für Miſt u. d. gl. ganz vergeblich angewandt.

Die früheſte Zeit der Reiſe der Melonen in England iſt die Mitte des Junius (*). Von dieſer Zeit an kan man, wenn ſie auf die gehörige Art gewartet werden, bis zum Ende des September reiſe Melonen in Menge haben. In einem guten Herbſt habe ich ſogar in der Mitte des October noch wohl ſehr gute reife Melonen gehabt.

§. 6.

Erziehung der Catalup-Melonen-Pflanzen.

Wenn man von der Mitte des Junius an den ganzen Sommer hindurch reife Cantalupen zu haben

 verlangt,

(*) Die Mitte oder das Ende des Junius. Ausg. v. 1768.

verlangt, ſo müſſen die Kerne dazu zu zwey, noch beſſer aber zu drey unterſchiedenen mahlen gepflanzt werden.

Zu der erſten **Pflanzung**, welche auf eingefaßten Miſtbeeten gezogen wird, müſſen die Kerne, wenn ſich zeitig gute Frühjahrswitterung einſtellet, in der zweyten Woche im Merz (*); wenn die Witterung dann aber noch nicht darnach iſt, allererſt in der Mitte deſſelben (†) geſteckt werden. Denn wenn die Melonen gut gerathen ſollen, müſſen die Pflanzen nicht zu weichlich erzogen werden. Wenn aber die Witterung um die Zeit, da ſie hervorgekeimet ſind, ſo ſchlecht iſt, daß man ihnen nicht genugſam friſche Luft geben kan, ſo können ſie nicht recht ſtark werden. Und aus dieſem Grund iſt es nicht rathſam, ſie gar zu früh zu pflanzen. — Wenn nun aber die Zeit zu ihrer Pflanzung da iſt, müſſen ſie auf die obere Hälfte eines frühen Gurken-Miſtbeetes, wenn man dergleichen hat, geſteckt; ſonſt aber muß dazu eine genugſame Menge friſcher Pferdemiſt angeſchaffet; ſolcher, um ihn in Wärme zu bringen, auf einen Haufen geworfen, und ſo lange bis er den rechten Grad der Wärme hat, gehörig umgeſtochen; und von demſelben ein Miſtbeet, eben ſo, wie zu frühen Gurken, gemacht; und die Melonenpflanzen auf demſelben eben ſo, wie es in Abſicht auf die Erziehung früher Gurkenpflanzen vorgeſchrieben iſt, gezogen, — nachher auch bis zur förmlichen Verpflanzung eben ſo gewartet werden. Um nicht einerley zweymahl zu ſagen, verweiſe ich den Leſer auf den Artikel: **Gurke** §. 4.

Zu der **zweyten Pflanzung**, welche gleichfalls auf eingefaßten Miſtbeeten gezogen wird, müſſen die Kerne am Ende des Merz (**) geſteckt werden.

Zu

(*) Um die Mitte oder das Ende des Februar. Eb. daſ.
(†) Bis zum Ende des Februarius. Eb. daſ.
(**) Etwa um die Mitte des Merz. Eb. daſ.

Zu der dritten Pflanzung aber, welch entweder unter gläſernen Glocken, oder unter einem Papierverdeck gezogen wird, (S. §. 17. u. f.) dürfen ſie nicht früher, als den zehnten oder zwölften April (*) geſteckt werden. Wenn ſie früher geſteckt, und die Pflanzen nachher gehörig gewartet werden, ſo werden ihre Ranken früher lang, als man ſie mit Sicherheit unter den Glocken auslaufen laſſen darf. Denn in der Mitte des May kommen oft noch ſtarke Nachtfröſte. Wenn man ſie dann ſchon unter den Glocken hat auslaufen laſſen, und ſie nicht mit Matten bedeckt hat, ſo erfrieren ſie leicht; gleichwie auf der andern Seite, wenn ſie unter den Glocken ſo groß werden, daß ſie ſolche ausfüllen, — und man ſie denn unter ihnen doch noch nicht auslaufen laſſen darf, ihre ſich an die Glocken drängenden Blätter bey Tage von der Sonnenhitze leiden. — Aus dieſem Grund iſt es auch beſſer, die Kerne zu den unter den Glocken zu ziehenden Melonen etwas ſpäter zu pflanzen, als zu denen, welche unter einen Papierverdeck gezogen werden ſollen. — Man darf auch nicht glauben, als ob es auf die zuvor genannte Zeit zu ſpät ſey, Melonen zu pflanzen. Ich habe einſtens noch am dritten May Cantalupenkerne auf ein Miſtbeet geſteckt, und die Pflanzen nachher unverpflanzt ſtehen gelaſſen, und ein Papierverdeck über ſie geſetzt; und davon vom Ende des Auguſt bis zum Ende des October eine reichliche Anzahl reife Melonen bekommen. Ein Beyſpiel, welches ich in der Abſicht anführe, um zu zeigen, was geſchehen ſey, und was alſo möglich iſt! Nur muß man daraus keine allgemeine Regel machen.

(*) In den erſten acht Tagen im April Eb. daſ.

§. 7.

Lage der Melonen-Miſtbeete.

Zunächſt muß ich nun von dem Platz reden, wo die Miſtbeete, auf welche die Melonen förmlich verpflanzt werden, angelegt werden müſſen. Dieſer muß eine warme Lage haben, und gegen kalte und ſtarke Winde Schutz haben. Oſt- und Nordwinde ſind den Gärtengewächſen im Frühjahr allezeit ſchädlich; und wenn der Platz, wo die Melonen-Miſtbeete liegen, dieſen Winden ausgeſetzt iſt, ſo kan man den jungen Melonenpflanzen nicht gut friſche Luft geben. Oder wenn derſelbe dem Südweſtwind ausgeſetzt iſt, welcher im Sommer und Herbſt oft ſehr ungeſtüm iſt, ſo ſind die Ranken der Melonen, zu ihrem größten Verderben, in Gefahr, von demſelben herumgeworfen, und in Unordnung gebracht zu werden. Die beſte Lage dazu hat ein ſolcher Platz, welcher gerade gegen Süden, und allenfalls ein wenig nach Oſten zu liegt, und von den übrigen Gegenden her durch Bäume gedeckt wird. Ein ſolcher Platz muß mit guten Rohrwänden umgeben ſeyn; welche, weil ſich der Wind in denſelben verlieret, und von ihnen nicht ſo zurückprallet, als von Mauern und Planken und andern dichten Befriedigungen, den Melonen den beſten Schutz geben. Die Befriedigung ſey jedoch, welche ſie wolle, ſie muß von den Melonenbeeten in alle Wege ſo weit, daß ſie die Sonnenſtrahlen nie von ihnen abhält, entfernt; auch eine Thür in derſelben ſeyn, welche ſo weit iſt, daß man durch dieſelbe Miſt und Erde und d. gl. auf einem Schiebkarrn bringen kan. — Ein ſolcher Platz muß nicht weniger unter beſtändiger Aufſicht ſeyn; und niemand, welcher keine Geſchäfte in demſelben hat, hineingelaſſen werden. Denn ſonſt gucken oft Leute, welche von der Wartung der Melonen keine Kenntniß haben, aus Neugier in die Melo-

nenbeete hinein, heben die Fenſter auf, laſſen kalte Luft auf die Melonen ſtoßen, und laſſen die Fenſter zum Theil gar offen ſtehen; oder laſſen die Fenſter, wenn ſie der Gärtner, um friſche Luft hineinzulaſſen, gelichtet hat, nieder, da denn keine friſche Luft mehr hineinkommen kan; oder ſie greifen die jungen Früchte, welche ſich ſchon angeſetzt haben, mit der Hand an. Alles dieſes iſt den Melonen ſchädlich; und aus dieſen Gründen muß niemand hineingelaſſen werden, wenn nicht derjenige, welcher über die Melonen die Aufſicht hat, gegenwärtig iſt.

§. 8.

Beſchaffenheit der für die Cantalupen erforderlichen Erde.

In Anſehung der Zubereitung der den Cantalupen zu gebenden Erde, verfahren die Gärtner in Holland und Teutſchland mit der größten Genauigkeit. Sie nehmen dazu $\frac{1}{3}$ braune Leimerde, $\frac{1}{3}$ ausgeſchlagene Erde aus Teichen und Waſſergräben, und $\frac{1}{3}$ Miſterde; miſchen alles wohl durch einander; laſſen dieſe Maſſe, ehe ſie dieſelbe gebrauchen, zwey Jahr, wenigſtens aber doch ein Jahr auf einem Haufen liegen, und ſtechen ſie oft um, damit ſich alles gehörig mit einander vermiſche, und mild werde. Für England aber finde ich am beſten, zween Theile friſche mürbe Leimerde, und einen Theil gut verfaulten Kuhmiſt zu nehmen; und beydes, damit es zuvor des wohlthätigen Einfluſſes von dem Froſt eines Winters, und von der Hitze eines Sommers genießen möge, ein Jahr vorher unter einander zu miſchen, — und binnen ſolcher Zeit ſowohl oft umzuſtechen, als auch kein Unkraut auf demſelben wachſen zu laſſen.

§. 9.

Zubereitung der eingefaßten Miſtbeete zur letzten Verpflanzung der Cantalupen.

Die Cantalupen ſchlagen nie beſſer ein, als wenn ſie jung verpflanzt werden. Ehe alſo die Pflanzen aufgehen, muß ſchon zu den, zu ihrer förmlichen Verpflanzung nöthigen Miſtbeeten, ſo viel friſcher Pferde-Miſt, als dazu nöthig iſt, (auf jedes Fenſter 15 gute Tragbaaren gerechnet,) zuſammengeſchlagen, und damit er ſich erwärme, eben ſo, wie es in Abſicht auf die frühen Gurken (*) vorgeſchrieben iſt, zwey bis dreymahl umgeſtochen werden. Nach etwa vierzehen Tagen pflegt er warm genug zu ſeyn. Dann muß zu den zu machenden Miſtbeeten eine Grube ausgegraben werden, — etwas breiter, als die über zu ſetzenden Miſtbeetkäſten, — ſo lang, als es in Rückſicht auf die Anzahl der dazu beſtimmten Käſten nöthig iſt, — ſo tief, als es die Näſſe oder Trockniß des Bodens verſtattet, — im trocknen Boden 1½ Fuß, wenigſtens aber 1 Fuß tief, weil die Cantalupen allezeit um ſo viel beſſer einſchlagen, je flächer die Miſtbeete (wofern nur nicht zu befürchten iſt, daß ſie von Näſſe erkältet werden,) über der Oberfläche des Bodens liegen. Der Miſt muß in dieſen Miſtbeeten auf eben die Weiſe, wie zu den frühen Gurken-Miſtbeeten, gelegt, und aufgeſchüttelt; dann die Käſten, um den Miſt gegen Regen zu ſichern, aufgeſetzt, und die Fenſter übergelegt; eher aber keine Erde auf den Miſt gebracht werden, als bis ſeine Wärme nach drey oder vier Tagen ſtark genug iſt. Denn der Miſt erhitzt ſich in den erſten Tagen oft ſo ſtark, daß er die Erde, wenn ſie gleich vom Anfang aufgelegt wird, verbrennet; — ein Fall, in welchem man ſolche Erde, weil doch nichts in ihr wachſen kan, nur gleich wieder wegnehmen muß. — So

(*) S. Gurken §. 3. c. und §. 4. c,

— So bald nun das Beet die rechte Wärme hat, muß die Erde auf den Miſt, anfangs aber nur erſt 2 Zoll dick, gelegt; in der Mitte aber unter jedem Fenſter ein Erdhügel, 15 Zoll hoch, allenfalls auch noch höher, in Form eines eingedrückten Kegels gemacht; und die Melonen-Pflanzen nach zween bis drey Tagen, wenn die Erde den gehörigen Grad der Wärme erlangt hat, auf dieſe Erdhügel verpflanzt werden.

§. 10.

Letzte Verpflanzung und nachherige Wartung der Cantalupen.

Das Verpflanzen muß am Abend, und zugleich zu einer ſolchen Zeit geſchehen, da die Luft recht ſtill iſt. Die Pflanzen ſelbſt müſſen mit einer Gartenkelle, ſo vorſichtig aufgenommen werden, daß ihre Wurzeln keinen Schaden leiden. Denn wenn ſolche abgebrochen werden, pflegen es die Pflanzen entweder ſo bald nicht wieder zu verwinden, oder ſie bleiben doch insgemein ſchwächer; und treiben dann ſelten ſo gute Ranken, als diejenigen, welche recht vorſichtig umgeſetzt ſind. Die Melonen ſind überhaupt, beſonders aber die Cantalupe, viel eckeler und zärtlicher in Abſicht auf die Verpflanzung, als die Gurken. Wenn die Cantalupen nicht ſogleich, als ſie das dritte, oder ſogenannte rauhe Blatt haben, verpflanzt werden, ſo dauret es nachher lange, ehe ſie ſich wieder erhohlen. Auf den Fall alſo, daß dann die Miſtbeete noch nicht fertig ſeyn ſollten, müſſen ſie vorerſt einzeln in kleine Töpfe gepflanzt; und allenfalls nur wieder in eben daſſelbe Miſtbeet, auf welchem ſie gezogen ſind, oder in ein frühes Gurkenmiſtbeet, wenn auf einem derſelben Raum dazu iſt, eingeſenkt, und auf dieſe Weiſe vorwärts gebracht; und nachher, wenn die Miſtbeete für ſie fertig ſind, aus den Töpfen, (und zwar, damit ſie die Verſetzung nicht

nicht empfinden, mit voller Erde,) ausgekippet werden. Für die Cantalupen iſt das überhaupt die beſte Methode, weil ihrer ohnedem unter jedem Fenſter nie mehr, als eine, ſtehen darf; und man alſo, weil eine mit voller Erde aus einem Topf ausgekippete Pflanze gewiß anſchlägt, auf jede Stelle auch nur eine zu ſetzen gebraucht; da man ſonſt, aus Furcht, eine einzelne Pflanze möge etwa nicht anſchlagen, meiſtens zwo oder mehr Pflanzen unter ein jedes Fenſter ſetzen muß. — So bald die Pflanzen auf die zuvor gedachten Erdhügel verpflanzt ſind, müſſen ſie gelind angegoßen, und ſo lange, bis ſie Wachsthum zeigen, wöchentlich ein oder zweymahl wiederhohlt begoßen werden. Nachher aber haben ſie nicht nur ſehr ſelten mehr Waſſer nöthig, ſondern, wenn ſie zu naß gehalten werden, werden ihre Wurzeln ſo gar vom Krebs leicht angegriffen; und dann geben ſie nie gute Früchte. — So bald ſie nachher in vollen Wachsthum kommen, muß, (damit ſie hinreichend Raum finden, ihre Wurzeln immer weiter auszutreiben,) rings um die Erdhügel her nach und nach immer mehr Erde angelegt, und die jedesmahl nachgelegte Erde ſo feſt, als möglich iſt, zuſammengetreten oder gedrückt; und damit ſo lange, bis die Erde über dem ganzen Beet überall wenigſtens 1½ Fuß hoch liegt, wiederhohlt fortgefahren; auch die Miſtbeetkäſten, je nachdem es nöthig iſt, etwas mehr in die Höhe gebracht werden, — damit die Fenſter nicht zu dicht über den Pflanzen liegen, weil dieſe ſonſt von der Sonne verſenget werden würden. — Uebrigens müſſen ſie eben ſo, wie frühe Gurken gewartet werden; nur mit dem Unterſcheid, daß ſie mehr friſche Luft, und nur ſehr wenig Waſſer haben müſſen, und daß man das Waſſer, wenn man ſie begeußt, in einiger Entfernung von dem Stamm gießen muß.

§. 11.

Auskneifen der Spitzen der Ranken.

So bald die Melonenpflanzen vier Blätter haben, muß ihnen die Spitze mit dem Zeigefinger und dem Nagel des Daumens ausgekniffen, — aber nicht ausgebrochen, noch ausgeſchnitten werden, — weil die Wunde in beyden Fällen nicht bald genug wieder zuheilet. Dieſes Abkneifen der Spitze zwingt ſie, Seiten-Ranken zu treiben; und dieſe ſind es eben, welche Früchte geben. Dieſen durch das Auskneifen der Spitze erzwungenen Seiten-Ranken muß nachher, ſo bald ihrer zwo oder mehr da ſind, die Spitze gleichfalls ausgekniffen werden, — damit ſie ſelbſt auch wieder Seiten-Ranken zu treiben gezwungen werden. Und ſo wie auch dieſe neuen Ranken wiederum Seiten-Ranken treiben, muß mit ſolchen eben ſo verfahren werden, — damit das ganze Beet nach und nach überall mit Ranken bedeckt werden möge.

§. 12.

Erweiterung der Cantalupmiſtbeete.

Wenn die Cantalupen guten Wachsthum haben, pflegen ſie das ganze Beet ſchon in etwa ſechs Wochen (*) mit ihren Ranken zu bedecken, und bis an den Kaſten ausgelaufen zu ſeyn. Dann müſſen die Wege zwiſchen den Miſtbeeten ausgegraben; — oder, wenn es nur ein einziges Beet iſt, muß die Erde rings um daſſelbe her etwa 4 Fuß breit, ſo tief, als das Beet ſelbſt liegt, ausgegraben; in dieſe Gruft ſo hoch warmer Miſt, als derſelbe unter dem Miſtbeet liegt, gebracht, und feſt zuſammen getreten; und auf dieſen 1½ Fuß hoch, oder auch noch höher, eben ſolche Erde, als in dem Miſtbeet ſelbſt iſt, gebracht, und ſolche möglichſt feſt zuſammen getreten werden. Das Miſtbeet wird auf dieſe Weiſe

(*) Fünf oder ſechs Wochen. Ausg. von 1768.

Weiſe ungleich breiter, und überhaupt 12 Fuß breit; eine Breite, welche es nothwendig haben muß, damit die Wurzeln der Melonenpflanzen ſein weit auslaufen können, — weil ſie ſonſt, wenn ihre Wurzeln den Rand des Miſtbeets erreicht haben, und an demſelben der Luft blosgeſtellet ſind, gemeiniglich eher zu Ende gehen, als ihre Früchte ihre rechte Größe erlangt haben. Denn, wenn das Miſtbeet nicht erweitert iſt, und ihre Wurzeln alſo um die Zeit, da ſich ihre Früchte anſetzen, den Rand erreichen, und dann keinen Raum haben, noch weiter in die Länge zu wachſen, ſo werden die äußerſten Spitzen derſelben von Sonne und Luft ausgetrocknet; ein Schaden, welchen man an dem Niederhängen ihrer welken Blätter bey ſtarker Hitze erkennen kan, — und welcher das Vertrocknen mancher nahe am Stamm ſitzenden Blätter, und eine allmählige Schwächung der ganzen Pflanze, folglich einen Mangel der Nahrung für die angeſetzten jungen Früchte, und alſo auch wenig Fleiſch habende, mehlichte und unſchmackhafte Früchte zur Folge hat. Wenn das Beet hingegen ſo breit gemacht iſt, daß ihre Wurzeln frey auslaufen können, und die Erde hoch genug liegt, und feſt getreten iſt, ſo bleiben die Melonenpflanzen ſo lange im vollen Wachsthum, bis ſie endlich erſt der Froſt verdirbet. Ich habe ſogar erlebet, daß Cantalupen bey einer ſolchen Wartung außerordentlich große, und ſehr lebhaft grüne Blätter, und einen außerordentlich friſchen Wuchs hatten; und nachdem ſie bereits ganz vorzügliche, und ſo große Früchte, als dieſe Sorte gewöhnlich nicht hat, getragen hatten, noch zum andernmahl zur Tracht kamen, und abermahl völlig reife Früchte gaben. — Gemeiniglich aber erweitert man die Cantalup-Miſtbeete in England nicht nur nicht, ſondern macht ſie ſogar meiſtens auch nur 3 Zoll hoch von Erde; und ſo gehen denn die Pflanzen vielfältig ſchon zu Ende, ehe einmahl eine einzige

ihrer

ihrer Früchte zur Reiſe gekommen iſt. Und daraus hat man denn den falſchen Schluß gemacht, die Cantalupe ſey für das Clima von England zu zärtlich, — da doch die Schuld allein an der unverſtändigen Art ihrer Behandlung liegt.

Die zuvor angeprieſene Erweiterung der Cantalup-Miſtbeete hat auſſerdem noch den Nutzen, daß, weil bey dieſer Gelegenheit friſcher warmer Miſt um ſie her gelegt wird, die Wärme in dem Beet ſelbſt dadurch zugleich erneuert wird, und daß dieſe neuerregte Wärme den Pflanzen um dieſe Zeit, da ſich ihre Früchte zu zeigen anfangen, (beſonders, wenn die Witterung dann eben, wie es ſich im May in England oft begibt, kalt iſt,) zum beßern Anſetzen ihrer Früchte ſehr behülflich iſt.

§. 13.

Erhöhung der Miſtbeetkäſten.

Wenn die Cantalup-Miſtbeete auf die zuvor angeprieſene Art eingerichtet ſind, und die Ranken die Käſten nun anfüllen, und alſo mehr Raum haben müſſen, ſo müſſen die Käſten vermittelſt untergelegter Mauerſteine 3 Zoll hoch in die Höhe gebracht werden, — damit die Ranken unter ihnen auslaufen können. Denn wenn die Pflanzen ſtark ſind, pflegen ſie rings um den Stamm 6 bis 7 Fuß weit auszulaufen, [zumahl, wenn ſie aus ſolchen Kernen gezogen ſind, welche noch zu jung ſind (*).] Mein Rath iſt alſo, den Cantalupen hinlänglichen Raum zu geben, und unter jedem Fenſter nur eine einzige Pflanze zu haben. Denn wenn ihre Ranken zu gedrängt liegen, ſetzen ſich die jungen Früchte ſelten recht gut an, ſondern fallen ſo gar wohl noch dann ab, wenn ſie bereits ſo groß ſind, als ein Ey. Aus eben dieſen Gründen ſollten auch die Käſten zu Cantalup-

(†) Zuſatz im Abridg. von 1771.

talup-Miſtbeeten nicht zu ſchmal, ſondern billig 6 Fuß breit ſeyn. Je breiter ſie ſind, deſto beſſer wachſen die Cantalupen, und deſto reichlicher tragen ſie.

§. 14.
Beſchneiden der Melonen.

In der ganzen Gärtnerey iſt ſchwerlich etwas, worin die Gärtner mehr von einander abgehen, als in Anſehung des Beſchneidens der Melonen. Man findet in keinem einzigen Buch, in welchem zur Wartung der Melonen eine Anleitung gegeben wird, gewiße Regeln darüber, nach welchen man ſich davon recht belehren könnte, zum Grund gelegt; ſondern lauter unbeſtimmte, und, was noch das übelſte iſt, ganz verkehrte Vorſchriften, bey deren Befolgung man ſich am Ende getäuſcht findet. Ich will alſo den Verſuch machen, eine ſo deutliche Anweiſung dazu zu geben, aus welcher ſich, wie ich hoffe, auch ganz unerfahrne belehren können ſollen.

Im vorhergehenden habe ich geſagt, man ſolle den Melonenpflanzen, ſo bald ſie den ſogenannten zweyten Knoten (*) hätten, die Spitze auskneifen, damit ſie Seitenranken zu treiben gezwungen würden; und die Seitenranken nachher gleichfalls, (um auch dieſe zum Rankentreiben zu zwingen,) über dem zweyten oder dritten Knoten abkneifen, — weil es die Seitenranken wären, welche Früchte gäben. Jezt muß ich nun hinzufügen, daß, ſo bald eine hinlängliche Anzahl Ranken vorhanden iſt, ſolche auf dieſe Art nicht ferner ausgekniffen werden, ſondern daß man dann den Anſatz der jungen Früchte, welche ſich alsdenn bald zu zeigen pflegen, erwarten müſſe. Von der Zeit an, da ſich Früchte ſehen laſſen, müſſen dann die Ranken wöchentlich dreymahl durchgeſehen werden, — um die jungen Früchte zu beurtheilen; und an jeder Ranke eine Frucht auszuwählen,

(*) Nach der engl. Gärtnerſprache a joint.

wählen, — welche dem Hauptſtamm am nächſten ſitzt, den ſtärkſten Stiel hat, und die ſtärkſte Frucht zu ſeyn ſcheinet; — die übrigen Früchte aber an eben derſelben Ranke, desgleichen auch die Ranke ſelbſt, über dem dritten Knoten oberhalb der ausgewählten Frucht abzukneifen, — damit der Nahrungsſaft zurücktreten, und ſich die Frucht ſetzen möge. — Das Abkneifen der übrigen an einer Ranke ſitzenden jungen Früchte hat den Nutzen, daß von ihnen dann der zur Reife ausgewählten einen Frucht die Nahrung nicht entzogen werden kan. Denn wenn man ſie alle ſitzen läßet, ſo haben ſie keine hinreichende Nahrung; und fallen dann, wenn ſie etwa Daumens dick ſind, insgemein ſo ganz und gar ab, daß kaum eine einzige bleibt; ein Nachtheil, welchem allein durch die jezt angeprieſene Methode vorgebeugt werden kan, und welchem man dagegen allezeit ausgeſetzt iſt, wenn man aus Begierde, eine große Anzahl Früchte zu bekommen, keine von ihnen abkneift. Mein Rath iſt alſo, an jeder Ranke nur eine einzige Frucht zu laſſen, weil man dann, ſelbſt auf den Fall, daß auch von dieſen nur die Hälfte bleiben ſollte, gleichwohl noch immer ſo viel Früchte bekömmt, als die Pflanze nur immer zu nähren im Stande ſeyn mag. Denn wenn eine Pflanze mehr als ſechs bis acht (*) Melonen zu nähren behält, ſo bleiben dieſe klein, und werden nicht fleiſchig genug. Ich habe freylich wohl funfzehen bis zwanzig Früchte an einer Pflanze geſehen; es waren aber Melonen von den kleinern Sorten, welche nicht ſo viel Nahrung erfordern, als die mit einer dicken Schelfe umgebenen Cantalupen, welche, wenn man ihrer mehrere an einer Pflanze läſſet, als ſie ernähren kan, außerordentlich dünnes Fleiſch bekommen.

Ich habe ferner den Rath gegeben, man ſolle auch die Ranken über dem dritten Knoten oberhalb der aus-

(*) Mehr als acht Melonen. Ausg. von 1768.

ausgewählten jungen Frucht abkneifen. Wenn dieſes geſchehen iſt, pflegen ſie nicht weit unter der Stelle, wo ſie abgekniffen ſind, abermahl neue Ranken zu treiben. Sie müſſen dann alſo oft mit Fleiß durchgeſehen, und ſowohl die aufs neue hervorkommenden Ranken, ſobald ſie hervortreiben, als auch die ſich etwa noch in der Folge aufs neue zeigenden jungen Früchte abgekniffen; und dieſe Arbeit, ſo oft man es nöthig findet, und ſo lange wiederhohlet werden, bis demnächſt die ausgewählten Früchte ſo dick geworden ſind, daß ſie alle die Nahrung, welche ihnen die Pflanze geben kan, allein zu ſich nehmen, und dann das lebhafte Anſehen der Pflanze abzunehmen beginnet.

Dis iſt es alles, was man in Abſicht auf das Beſchneiden der Melonen zu beobachten hat. So oft aber ſolches geſchiehet, müſſen ſie, jedoch überaus vorſichtig, und nicht zu nahe am Stamm, etwas begoßen werden, weil ſich die Früchte dann beſſer ſetzen, und beſſer in Wachsthum kommen. — Auch müſſen die Fenſter in die Höhe geſtützt, und reichlich friſche Luft hineingelaſſen werden, weil ſich die Früchte ſonſt nicht anſetzen. Bey ſehr warmer Witterung müſſen die Fenſter ſogar oft ganz abgenommen werden; beſonders bisweilen an einem Abend, wenn die Luft recht ſtill iſt, damit die Pflanzen bethauet werden. Die ganze Nacht aber dürfen ſie nie abgenommen bleiben, weil die Pflanzen ſonſt zu viel Kälte leiden würden. Bey recht warmer Witterung jedoch können ſie von 10 Uhr Morgens bis an den Abend ganz abgenommen werden.

§. 15.

Künſtliche Befruchtung der jungen Melonen.

Die Gärtner bedienen ſich auch zum Theil, um zu machen, daß die Melonen mit Gewißheit Früchte anſetzen, der Methode, daß ſie männliche Melonenblüten, wenn ihr Blütenſtaub eben zur Vollkommenheit gekommen,

men, und ſie alſo zur Befruchtung tüchtig ſind, abnehmen; ſolche umgekehrt über weibliche, d. i. über die auf einer jungen Frucht ſtehenden Blüten halten; — und ſie mit dem Nagel am Finger gelind bewegen, damit ihr Blütenſtaub durch dieſe gelinde Erſchütterung in die weiblichen Blüten falle; wodurch denn dieſe befruchtet werden, und ihre jungen Früchte bald nachher anfangen, größer zu werden, und ſichtbar zu beweiſen, daß ſie ſich vollkommen angeſetzt haben. Eine Methode, welche bey ſolchen Melonen, die unter Miſtbeet-Fenſtern ſtehen, zu der Zeit, da man den Wind, welcher zur Hinführung des Blütenſtaubes in die weibl. Blüten unumgänglich nöthig iſt, nicht hineinlaſſen darf, überaus nützlich iſt. — [Ueberhaupt aber müſſen die Fenſter um die Zeit, da ſich die jungen Früchte zeigen, bey guter Witterung beſtändig ganz abgenommen werden, weil ſie ſich ſonſt ſelten reichlich anſetzen (*).]

§. 16.

Wartung der Melonen, wenn ihre Ranken unter den Miſtbeet-Käſten ausgelaufen ſind.

Wenn man die Ranken unter den Käſten hat auslaufen laſſen, und dann kalte Witterung einfällt, müſſen die herausgelaufenen Ranken jede Nacht mit Matten bedeckt werden. Denn, wenn ſie von der Kälte leiden, wird nicht nur der Wachsthum ihrer Früchte gehemmet, ſondern die Pflanzen ſelbſt nehmen davon auch oft Schaden.

Von dieſer Zeit an muß nun auch das Waſſer, welches man ihnen gibt, in die Wege zwiſchen den Miſtbeeten gegoßen werden. Denn ſie haben ihre Wurzeln nun ſchon in dieſelben getrieben, und wenn dieſe daſelbſt gehörige Feuchtigkeit finden, ſo kömmt ſolches

(*) Zuſatz im Abridg. von 1771.

der ganzen Pflanze zu Nutz. Der Stamm der Pflanzen bleibt dann auch trocken, und ſie ſelbſt folglich geſund. — Auch muß dieſes Begießen nicht öfter, als bey ſehr warmer Witterung wöchentlich nur einmahl wiederhohlet, und ihnen überhaupt bey warmer Witterung ſo viel friſche Luft, als möglich iſt, gegeben werden.

§. 17.

Erziehung der Cantalupen auf freyen Miſtbeeten unter Glocken. Zubereitung dieſer Beete, und Bepflanzung derſelben.

Nachdem ich nun zur Erziehung der Cantalupen auf eingefaßten Miſtbeeten eine umſtändliche Anleitung gegeben habe, ſo gehe ich zu ihrer Erziehung auf freyen Miſtbeeten unter Glasglocken.

Wie die Pflanzen dazu gezogen werden müſſen, iſt bereits §. 6. gezeigt.

Nachher müſſen, etwa am Ende des April, wenn die Witterung dann ſchon gut genug iſt, freye Miſtbeete zu ihrer lezten Verpflanzung gemacht, und dazu eine hinlängliche Menge warmer Miſt in Bereitſchaft gehalten, und auf jede Glocke, (jede wenigſtens vier Fuß weit von der andern entfernt, weil ſich die Ranken der Melonen, wenn ſie zu nahe an einander ſtehen, durch einander ſchlingen, und dann ſo dick auf einander zu liegen kommen, daß ſie keine Früchte anſetzen können,) 6 bis 8 gute Tragbaaren gerechnet; dann die Erde, da, wo das Miſtbeet angelegt werden ſoll, in beliebiger Länge, fünf Fuß breit (†), ausgegraben werden; und zwar ſo tief, als es die Beſchaffenheit des Bodens, nachdem ſolcher nun von trockner oder feuchter Natur iſt, erlaubet. Denn in einem trocknen Boden, wo Miſtbeete von der Näſſe keinen

(†) 4½ Fuß breit. Ausg. von 1768.

keinen Nachtheil zu befürchten haben, iſt es, wie ſchon zuvor angemerkt iſt, am beſten, wenn ſie nur ganz flach über der Erde hervorragen.

Wenn man ſolcher freyer Miſtbeete nur ein einziges, aber deſto längeres, zu machen gewillet iſt, muß die Erde dazu an einer ſolchen Stelle ausgegraben werden, wo man daſſelbe in der Folge auf jeder Seite noch 3 bis 4 Fuß breit erweitern kan. Wenn aber mehr neben einander angelegt werden, müſſen ſie eines von dem andern auf 10 Fuß weit (*) entfernt ſeyn, damit zwiſchen ihnen nachher zu der im vorhergehenden bereits angeprieſenen Erweiterung derſelben, und Ausfüllung des Zwiſchenraumes, hinreichend Raum ſey, und die Melonen Raum haben, ihre Wurzeln fein weit auslaufen laſſen zu können.

Der Miſt muß, wenn die Beete nun gemacht werden, nach der ſchon im vorhergehenden gegebenen Anweiſung, mit Fleiß aufgeſchüttelt und gepackt; dann auf denſelben, auf jede Stelle, wo eine Pflanze zu ſtehen kommen wird, ein 1½ Fuß hoher Hügel von Erde, übrigens aber überall nur 4 Zoll hoch Erde gelegt werden, welches hinreichend zu ſeyn pflegt, zu verhüten, daß der Miſt ſeine Wärme nicht zu bald verliere; alsdenn die Glocken auf jene Erdhügel geſetzt, und feſt niedergedrückt werden, damit ſolche die zur Einſetzung der Pflanzen nöthige Wärme erlangen, welche ſie, wenn anders das Miſtbeet gut treibt, binnen zween bis drey Tagen zu erlangen pflegen. Dann alſo müſſen die Pflanzen, nach der gleichfalls im vorhergehenden ſchon gegebenen Anweiſung, auf die Erdhügel verpflanzt, und zwar, wenn ſolche in Töpfen ſtehen, und man alſo gewiß ſeyn kan, daß ſie anſchlagen, unter jede Glocke nur eine Pflanze; wenn ſie aber nicht in Töpfen ſtehen, unter jede zwo Pflanzen, (von denen nachher, wenn ſie beyde anſchlagen, eine wieder

(*) 8 Fuß weit. Eb. daſ.

wieder weggezogen wird,) geſetzt; die eingeſetzten Pflanzen, damit ſich die Erde an ihre Wurzeln recht anſchließe, ſogleich etwas angegoſſen, und ſo lange, bis ſie völlig angeſchlagen ſind, im Schatten gehalten; auch die über ihnen ſtehenden Glocken, um die Wärme des Miſtbeets zu erhalten, bey kalten Nächten mit Matten bedeckt werden.

§. 18.

Wartung der Cantalupen unter den Glocken.

So bald ſich die Pflanzen gut eingewurzelt haben, muß ihnen die Spitze abgekniſſen, und in der Folge in Anſetzung des Beſchneidens u. d. gl. eben ſo mit ihnen, wie mit denen auf eingefaßten Miſtbeeten, verfahren; auch die Glocken bey Tage, wenn das Wetter warm iſt, auf der vom Wind abgekehrten Seite, um friſche Luſt unter ſie zu laſſen, etwas in die Höhe geſtützt werden. Denn, wenn dieſes verſäumet wird, ſo wachſen die Pflanzen zu frech, und werden kränklich; welches aber, (weil ihre Ranken, wenn ſie die gehörige Stärke nicht haben, den jungen Früchten keine genugſame Nahrung zuführen können,) mit möglichſter Sorgfalt verhütet werden muß.

Wenn die Pflanzen nachher ſo groß werden, daß ſie gegen die Glocken wachſen, müſſen unter dieſe, wenn die Witterung gut iſt, drey Mauerſteine gelegt werden, damit ſie 2 bis 3 Zoll hoch (*) über der Erde in die Höhe zu ſtehen kommen, und die Ranken unter ihnen auslaufen können. Die Beete ſelbſt müſſen dann zugleich überall 1½ Fuß hoch mit Erde belegt, und dieſe ſo feſt, als möglich zuſammen getreten werden. Und wenn die Nächte noch kalt ſeyn ſollten, müſſen die Beete, um die Ranken gegen die Kälte zu ſchützen, mit Matten bedeckt; auch weil die Cantalupen nicht leiden können, daß ihre Ranken beregnen, Reiſe über die

(*) 2 Zoll hoch. Ausg. von 1768.

die Beete befeſtigt werden, um über dieſe, wenn es nöthig iſt, ſo gleich Matten legen zu können. Ohne dieſe Vorſicht gerathen ſie in England, wo die Witterung ſo unbeſtändig und veränderlich iſt, niemals recht gut. Ich habe einſtens einige Beete derſelben im möglichſt beſten Wachsthum unter Glocken ſtehen gehabt; aber ein ſtarker Regen im Junius richtete ſie mir in einem Tage auf einmahl zu Grund.

Wenn nachher, nachdem die Beete in gehöriger Tiefe mit Erde belegt ſind, kalte Witterung einfallen ſollte, muß rings um ſie her, auf eben dieſelbe Weiſe, wie es im vorhergehenden in Abſicht auf die eingefaßten Miſtbeete gezeiget iſt, eine Grube ausgegraben, und ſolche eben ſo hoch, als der Miſt in dem Beet ſelbſt liegt, mit warmen Miſt ausgefüllet werden. Oder, wenn genug warmer Miſt vorräthig iſt, kan der ganze Zwiſchenraum zwiſchen den Beeten ſo tief, als das Beet, ausgegraben, mit Miſt gefüllet, und dieſer 1½ Fuß dick mit Erde belegt, und die Erde feſt getreten werden. Dieſer umhergelegte neue Miſt erneuert die Wärme des Beets, und dann pflegen ſich an den Melonen bald junge Früchte zu zeigen.

Das Begießen muß überaus vorſichtig geſchehen, und das Waſſer nicht an den Stamm der Pflanzen kommen. — Auch muß das Abkneifen der Spitzen der Ranken mit Fleiß beſorgt; nicht weniger die überflüßigen Früchte, damit die, welche bleiben ſollen, deſto beſſer wachſen können, abgebrochen werden. Kurz, alle in Abſicht auf die auf eingefaßten Miſtbeeten ſtehenden Melonen, im vorhergehenden gegebenen Vorſchriften finden auch bey dieſen auf freyen Miſtbeeten, ihre Anwendung, nur daß dieſe überdem noch bey ſtarken Regen und kalten Nächten mit Matten bedeckt werden müſſen. — Die Cantalupen pflegen auf dieſe Weiſe nicht leicht fehlzuſchlagen, ſondern, bis ſie im Herbſt von der Kälte

zu Grund gerichtet werden, im lebhaften Wachsthum zu bleiben.

§. 19.

Erziehung der Cantalupen auf freyen Miſtbeeten unter einem Papierverdeck.

Seit einigen Jahren hat man den Verſuch gemacht, Melonen unter einem Verdeck von Papier zu ziehen, welches in Oel getränkt iſt; ein Verſuch, welcher verſchiedentlich ganz gut ausgefallen iſt. Am beſten ſchickt ſich dazu ſolches Papier, welches etwas ſtark, und nicht zu dunkel von Farbe iſt; und zum Oel, in welchem es getränkt wird, iſt Leinöl am beſten, weil ſolcher geſchwind trocken wird. Von ſolchem Papier müſſen ſo viel Bögen, als es die Größe des Rahmens nothwendig macht, an einander geklebet, und, ehe ſie in Oel getränkt werden, an den Rahmen angepappet werden. Der Oel muß aber lange genug vorher aufgeſtrichen werden, damit er erſt, ehe man das Verdeck über die Melonen ſetzt, völlig trocken werde, und ſeinen Geruch verliere, weil ſonſt die Pflanzen darunter zu Grund gehen.

Man macht die Rähmen zu einem ſolchen Verdeck von breiten Tonnenreifen in Form eines Wagenverdecks. Sie ſind dann aber zu beſchwerlich zu handhaben, und man kan den Pflanzen unter ihnen nicht anders gut friſche Luft geben, als wenn man das ganze Verdeck an einer ganzen Seite in die Höhe ſtützt. Ich ziehe alſo diejenigen vor, welche aus Latten im Form eines Hausdaches gemacht werden. Wenn dann jeder Flügel dieſer Verdecke in Heſpen hänget, ſo können ſolche, wenn friſche Luft hineingelaſſen werden muß, nach Belieben in die Höhe geſtützt werden. Weil jedoch eine bloße Beſchreibung nicht vermögend iſt, die Einrichtung ſolcher Verdecke für diejenigen, welche noch keine Kenntniß davon haben, deutlich genug zu machen, ſo lege ich ſie dem Leſer hieneben in einer Zeichnung vor.

§. 20.

Erklärung der auf der nebenſtehenden Kupfertafel Tab. III. abgebildeten zwo Arten von Papierverdecken zu Melonen (*).

Die erſte Art dieſer Verdecke Fig. 1. 2. hat die Form eines Wagenverdecks.

Fig. 1. ſtellet einen hölzernen Grundrahmen vor, in welchem breite im Zirkel ausgeſpreitete Tonnenreiſe befeſtigt ſind. Die Weite ſolcher Vedecke muß 6 Fuß ſeyn; wenn ſie enger ſind (†), ſo ſind ſie zur Bedeckung des Beets nicht weit genug; wenn ſie dagegen breiter, als 6 Fuß ſind, ſo ſind ſie zu ſchwer, und zu unbehülflich.

a. iſt die Weite der Reiſen;

b. der hölzerne Grundrahmen;

c. der Bogen von Reiſen; und

d. eine dünne Leiſte von Holz, welche unterhalb der Reiſen befeſtigt wird, und die Reiſen in der rechten Stellung halten muß.

Die Reiſen müſſen nicht weiter, als 1 Fuß weit von einander entfernt ſeyn. — Auf einer jeden Seite des Bogens müſſen nach der Zeichnung e. e. e. e. zwo Reihen ſtarker Bindfaden, oder Faden von aufgedreheten Schiffſeilen von Reif zu Reif hinlaufen, auf welchen das Papier, um vom Regen nicht einwärts gebogen zu werden, ruhen kan.

Ein jedes Verdeck muß nicht länger, als 10 Fuß lang ſeyn; und weil es dann ſo groß iſt, als ein Miſtbeetkaſten von 3 Fenſtern, ſo iſt es für drey Melonen lang genug. Wenn es länger iſt, ſo iſt es zu ſchwer und zu unbehülflich. Solcher Verdecke muß man ſo viel haben, als man zu der zur Pflanzung beſtimmten Anzahl von Melonen nöthig hat.

 Fig.

(*) Aus dem Artikel *Stove*.

(†) Muß 5 bis 6 Fuß ſeyn; wenn ſie enger ſind, als 5 Fuß u. ſ. w. Ausg. von 1768.

Fig. 2. ſtellet zwo mit einander verbundene Längen ſolcher Verdecke vor.

G. iſt der Rahmen im Profil;

H. das Papier, welches als zurückgeſchlagen gezeichnet iſt, um ſich einen Begrif zu machen, wie es auf dem Rahmen zu liegen kömmt.

Die andere Art ſolcher Verdecke Fig. 3. 4. hat die Form eines Daches.

Fig. 3. a. iſt der Grundrahmen;

b. b. die beyden ſchrägen Seiten des Verdecks.

c. eine Seite deſſelben, welche, um ſie nach Belieben in die Höhe ſtützen, und friſche Luſt einlaſſen zu können, beweglich eingerichtet iſt;

d. die Stelle, wo dieſelbe eigentlich niedergehet; und e. die Stange, vermittelſt deren ſie in die Höhe geſtellet wird.

Wenn dieſe Verdecke ſo eingerichtet werden, daß ein Flügel um den andern, um ſolchen in die Höhe ſtützen zu können, mit Heſpen verſehen iſt, und daß ſie auf der gegen über ſtehenden Seite auf eben dieſe Weiſe, jedoch ſo eingerichtet ſind, daß man ſie mit jenen wechſelsweiſe in die Höhe ſtützen kan, ſo kan man nicht nur jedesmahl ſehr bequem auf der vom Wind abgekehrten Seite friſche Luft hineinlaſſen, ſondern auch bey ſehr warmer Witterung, wenn die Melonen viel friſche Luft haben müſſen, die Flügel an beyden Seiten in die Höhe ſtellen, und dem ganzen Beet volle freye Luſt geben.

Fig. 4. ſtellet die Rähmen eines ſolchen Verdecks im Grundriß vor; und

Fig. 5. bildet das Verdeck in ſeiner Stellung ab;

g. im Profil; und

f. mit Papier überzogen.

Man macht dieſe Art Rähmen, damit ſie nicht zu ſchwer werden, von Dachlatten, oder von langen

Stücken

Stücken Tannenholz, welche nach eben derſelben Maaße geſchnitten ſind; der Grundrahmen aber, in welchem die Seitenrähmen befeſtigt werden, muß etwas ſtärker ſeyn.

Diejenigen, welche mit beyden Arten dieſer Verdecke zugleich Verſuche gemacht haben, empfehlen vorzüglich die lezte Art, weil man den Melonen unter ſolchen viel bequemer Luft geben kan. Denn unter denen von der erſten Art kan man ihnen nicht anders Luft geben, als wenn man das ganze Verdeck an der einen Seite ſo hoch in die Höhe ſtüzt, als es nach dem Verhältniß der Menge friſcher Luft, welche ſie haben ſollen, nöthig iſt. Wenn nachher erſt recht warme Sommerwitterung iſt, ſtüzt man es an beyden Seiten in die Höhe, und läßt die Melonen unter ihnen auslaufen.

Das Holzwerk dieſer Verdecke muß, damit es ſich länger erhalte, gleich anfangs mit folgender Compoſition überſtrichen werden: Man nimmt zu jeden 6 Pfund geſchmolzenen Pech ½ Pint Leinöl, und 1 Pfund Ziegelmehl, miſchet alles wohl durcheinander, und ſtreicht es heiß auf. Wenn dieſer Aufſtrich trocken wird, wird er zu einem harten Kütt, welcher von keiner Näße durchdrungen werden kan, und unter allen mir bekannten Anſtrichen für Holz in freyer Luft der beſte Anſtrich, und, wofern man an der Farbe deſſelben keinen Anſtoß nimmt, den Vorzug verdienet.

Wenn dieſer Anſtrich völlig trocken iſt, muß das Papier aufgeklebet werden. Am beſten iſt dazu Holländiſch Packpapier (*), welches ſtark iſt, und durch den

(*) Dutch Wrapper. Dieſe Sorte Papier iſt vermuthlich in allen großen Städten in den Papierläden zu bekommen. Seine Farbe iſt nicht eigentlich weiß, ſondern etwas grau, etwa wie feines Löſchpapier; und wird nur im Gegenſatz gegen rothbraunes Packpapier weiß genannt. Es iſt von der Größe eines Landchartenbogens, und mehr dünn, als dick. In Herrn Cotius Laden auf dem Neß in Hamburg habe ich es unter dem Namen weißes Holländiſches Packpapier,

den Oel ſo hell wird, daß die Sonnenſtrahlen durch daſſelbe ſehr gut wirken können. Wenn nachher der Kleiſter, mit welchem das Papier aufgeklebt iſt, trocken geworden iſt, muß das Papier auf der Außenſeite mit Oel überſtrichen werden. Wenn man dazu Leinöl nimmt, iſt es hinreichend, nur die Außenſeite zu beſtreichen. Denn weil ſich ſolcher ganz durch das Papier hindurch ziehet, ſo iſt es nicht nöthig, beyde Seiten damit zu beſtreichen; auch braucht man ſelbſt die Außenſeite nur ein einziges mahl zu überſtreichen. — Ehe man das Verdeck aber dem Regen blos ſtellet, muß der Oel, weil das Papier ſonſt einreißen mögte, zuvor recht eintrocknen. — Das Papier muß, wenn es auf die Rähmen geklebet wird, mit Fleiß recht gerade geſtrichen; auch auf alle Ribben derſelben, und auf den zuvorgedachten Bindfaden, ſorgfältig aufgeklebt werden. Denn ſonſt würde es der Wind in die Höhe heben, und, wenn es loſe würde, zerreißen.

Ich gedencke, dieſe Beſchreibung ſoll, nebſt den beygefügten Zeichnungen hinreichend ſeyn, diejenigen, welche dergleichen Verdecke machen laſſen wollen, davon zu belehren; und füge nur noch dieſes hinzu, daß ſolche Papierverdecke nicht nur zu Melonen dienen, ſondern daß man auch abgeſchnittene Zweige von zarten ausländiſchen Gewächſen mit dem größten Nutzen unter ſie pflanzen kan, und daß ſie auch ſonſt überaus nutzbar gebraucht werden können.

Inzwiſchen pflegt das Papier nur einen Sommer zu halten, und müſſen ſolche Verdecke alſo in jedem Frühjahr aufs neue überzogen werden. Die Rähmen aber pflegen viel Jahre gut zu bleiben, wenn theils das Melonenbeet mit einem Strohſeil auf die Art, wie es bey Spargel-Treibbeeten üblich iſt (†), umlegt iſt,

papier, das Buch zu 6 gl. mit einem aus London erhaltenen Probebogen völlig übereinſtimmend angetroffen.

(†) S. Spargel §. 7.

iſt, und das Verdeck auf ſolchen ruhet, folglich nicht auf der bloßen Erde ſtehet, und die Strohſeile dann verhindern, daß das Holzwerk von dem aufſteigenden Dampf des Miſtes nicht in Fäulniß gebracht werden kan; theils die Rähmen ſelbſt gut gemacht ſind; theils ſolche, ſo bald ſie nicht weiter gebraucht werden, unter ein Obdach gebracht, und vor Näße in Acht genommen werden.

§. 21.

Wartung der Melonen unter Papierverdecken.

Die Melonen müſſen unter dieſen Verdecken nicht zu eingeſchloſſen gehalten werden, weil ihre Ranken ſonſt zu frech wachſen, und dann nicht reichlich genug anſetzen. Ich halte es am beſten, die Pflanzen erſt ſo lange, auf die im vorhergehenden angewieſene Art, unter Glocken zu halten, bis ſie ſo weit ſind, daß ſie unter dieſen auslaufen müſſen, und erſt dann, ſtatt ſie mit Matten zu bedecken, das Papierverdeck über ſie zu ſtellen, welches, wenn nur ordentlich damit verfahren wird, die beſte Art der Bedeckung für ſie iſt.

Die Wartung, deren die Melonen unter ſolchen Verdecken nachher, wenn ſie angeſetzt haben, bedürfen, beſtehet in folgenden Stücken: Die überflüßigen Früchte müſſen abgenommen, und alle ſchwache Ranken abgekniffen werden, weil ſolche den Früchten ſonſt einen Theil der Nahrung entziehen würden. Die Früchte müſſen wöchentlich zweymahl behutſam umgewandt werden, damit Sonne und Luft auf ihre beyden Seiten gleichen Einfluß haben können. Denn, wenn man ſie beſtändig auf einer Seite an der Erde liegen läſſet, und dieſe folglich keine Sonne und Luft hat, verfärbet ſich dieſelbe, und wird weißlich, gleich als ob ſie gebleicht wäre. — Bey ſehr trockner Witterung müſſen ſie ein wenig begoßen werden. Das

Waſſer

Waſſer muß aber in den Zwiſchenraum zwiſchen den Beeten in einiger Entfernung von dem Stamm der Pflanzen hingegoſſen; dieſes doch aber nicht öfter, als jede acht oder zehen Tage wiederhohlet; dann aber auch der Boden um die Beete her recht durchdringend angefeuchtet werden. Ihre Früchte pflegen dann an Größe merklich zuzunehmen, und dickes Fleiſch zu bekommen. Nur müſſen ſie nie übermäßig begoſſen werden, weil ihnen ſolches allezeit ſchädlich iſt. Auch muß ihnen zu aller Zeit, wenn es die Witterung irgend verſtattet, ſo viel freye Luft gegeben werden, als möglich iſt, weil ſonſt die Früchte nie ihre rechte Güte erlangen.

Wenn die Früchte nachher voll ausgewachſen ſind, muß man ſorgfältig darauf achten, ſie zu rechter Zeit abzunehmen. Denn wenn man ſie auch nur einige Stunden zu lange ſitzen läſſet, pflegen ſie von ihrer Annehmlichkeit ſchon viel zu verlieren. Man muß alſo täglich wenigſtens zweymahl nach ihnen ſehen. Sie ſind am wohlſchmeckendſten, wenn ſie an dem Tage, an welchem ſie auf die Tafel geſetzt werden ſollen, früh Morgens, ehe die Sonne ſie erwärmet, abgeſchnitten werden. Wenn man aber nachher noch einige abnehmen müßte, müſſen ſolche, ehe ſie aufgetragen werden, um ſie erſt abzukühlen, zuvor in kaltes Brunnenwaſſer, oder in Eis gelegt werden; gleichwie denn auch diejenigen, welche früh Morgens abgenommen ſind, bis zur Mahlzeit in einem kühlen Zimmer liegen müſſen.

Ob eine Melone reif ſey, kan man daran erkennen, wenn ſie nahe an dem Stengel zu berſten, und einen Geruch, als ein untriegliches Kennzeichen der Reife, von ſich ſpüren zu laſſen, anfängt. Die Farbe verändern die Cantalupen ſelten eher, als bis ſie überreif ſind; und darum darf die Veränderung der Farbe bey ihnen nicht erwartet werden.

§. 22.

§. 22.

Erziehung anderer Melonenſorten.

Die jezt zur Erziehung der Cantalupen gegebene Anweiſung findet nach meinen Erfahrungen auf alle andern Melonenſorten ihre Anwendung. Nach der bisher allgemein üblichen alten Methode, gibt man ihnen nur 3 bis 4 Zoll tief Erde. Eben daher aber kömmt es auch, daß ſie dann ſehr leicht ſchon zu Ende gehen, ehe ihre Früchte reif ſind. Denn in dieſem Fall ſtoßen ihre Wurzeln bald auf den Miſt, und leiden, wenn ſie die Seiten des Beets erreicht haben, von Luft und Sonne; ihre Blätter hängen dann bey der Hitze welk nieder; ſie müſſen dann, wenn ſie nicht zu Grund gehen ſollen, mit Matten beſchattet; und, um nur beym Leben erhalten zu werden, zum Nachtheil ihrer Wurzeln zu oft begoſſen werden. Wenn hingegen die Beete erweitert werden, und hinreichend dick Erde haben, ſo können ſie in dem Clima von England, ohne den geringſten Anſchein, als ob es ihnen an Feuchtigkeit fehle, und ohne daß ſie ihre Blätter welk niederhängen lieſſen, die ſtärkſte Sonnenhitze aushalten; und bleiben ſo lange geſund, bis ſie allererſt von der Herbſtkälte zu Grund gerichtet werden.

§. 23.

Melonenkerne zu künftigen Pflanzungen.

Zu künftigen Pflanzungen müſſen keine andere Kerne genommen werden, als aus ſolchen Melonen, welche ſehr feſtes Fleiſch, und einen recht erhabenen Geſchmack haben. Man muß ſie ſammt dem Mark, welcher ſie umgibt, ſo herausnehmen, daß ſie in demſelben in ihrer Ordnung bleiben, und ſie zween bis drey Tage in dem Mark liegen laſſen, ehe man ſie herauswäſchet; und dann nur die ſchweren Kerne, welche im Waſſer zu Boden ſinken, zur Saat nehmen.

§. 24.

Melonen-Garten zu freyen Melonen-Miſtbeeten (*).

Ein Melonen-Garten iſt ein zu freyen Miſtbeeten für die Melonen auf beſtändig ausgewählter, und durch eine beſondere Befriedigung von den übrigen Theilen des Küchengartens abgeſonderter kleiner Garten.

Das zu einem ſolchen Melonen-Garten zu beſtimmende Stück Land muß die freye Süd-Oſt-Sonne haben, und gegen Weſt- oder Nordweſt- und Nordoſt-Winde durch Mauern, oder Planken, oder, noch beſſer, durch Rohrwände gedeckt ſeyn. — Weil auch den Melonen nichts nachtheiliger iſt, als viel Näße, und man freye Melonen-Miſtbeete, wenn etwa ein ſehr naßes Frühjahr einfällt, in einem feuchten Boden nur erſt ſehr ſpät machen kan, ſo muß zu einem Melonen-Garten ein trockner Boden ausgewählet werden. — Er muß auch ſo nahe, als möglich, bey den Pferdeſtällen angelegt werden; weil man dann in Anſehung der Einbringung des Miſtes viel Arbeit erſparet. — Wenn er auch einen Teich in der Nähe hat, ſo kan man die Melonen bey anhaltender Dürre, wenn es nöthig iſt, bequemer begießen; wiewohl ſie in England eben nicht oft begoßen zu werden gebrauchen. — Die Größe eines ſolchen Melonen-Gartens muß nach der Anzahl der verlangten freyen Melonen-Miſtbeete eingerichtet werden. Man kan davon leicht einen Ueberſchlag machen, wenn man auf jedes Beet 12 Fuß breit, und in die Länge des Beets für jede Melonenhöhlung, oder für jede Pflanze etwa 4 Fuß rechnet. Beſſer aber iſts, wenn es nicht an Raum fehlet, einen Melonen-Garten lieber noch etwas größer zu machen. — Er muß auch mit einen Rohrzaun umgeben ſeyn, und ſo lange Melonen darin ſind, unter beſtändiger Aufſicht gehalten

(*) Der Artikel *Melonry* or *Melon Ground*.

gehalten werden. Denn wenn jedermann zu den Melonen kommen kan, und die Ranken aus Neubegierde angreift, um die Früchte zu ſehen, ſo hat ſolches üble Folgen; maaßen ihnen nichts nachtheiliger iſt, als wenn ſie oft hin und her gebeugt, und ihre Blätter in Unordnung gebracht werden.

Man findet die Melonen-Gärten meiſtens ſo angelegt, daß ein eigenes Stück Land dazu mit Mauern, oder Planken eingefaßet iſt, welches dann beſtändig zu Melonen gebraucht wird. Weil aber die Melonen auf eben derſelben Stelle ſelten länger, als zwey Jahr gerathen, (es wäre denn, daß man jährlich die Koſten anwenden wollte, die alte Erde wegzuſchaffen, und neue hineinzubringen:) ſo iſt es beſſer, eine hinlängliche Anzahl Stücke von Rohrwänden zu haben, und ſolche jährlich auf eine neue Stelle zu ſchlagen; folglich die Melonenbeete jedesmahl nur ein Jahr auf eben derſelben Stelle zu haben. Wenn man alſo zu einem Melonengarten ein Stück Land nehmen kan, welches ſo groß iſt, daß es in drey bis vier ſolche Theile, auf jedes Jahr ein Theil, getheilet werden kan, ſo kan die Rohrwand ſo lange jährlich aufgenommen, und weiter geſchlagen werden, bis alle Theile nach einander zu Melonen gebraucht ſind; worauf man denn von dem erſten Theil wieder anfängt, — da denn die Erde in demſelben wieder ſo gut, als neu iſt. Die jährliche Veränderung der Rohrwände macht in dieſem Fall keine ſonderliche Mühe, weil, ſo oft man im folgenden Jahr einen folgenden Theil zu Melonenbeeten gebrauchen will, eine Queerwand allezeit ſtehen bleiben kan; und man dann alſo lange nicht ſo viel Arbeit hat, als wenn man alle Wände auf eine andere Stelle zu bringen gezwungen iſt. Ueberhaupt ſind Rohrwände zu einem Melonen-Garten beſſer, als Mauern oder Planken.

Mohn.

PAPAVER SOMNIFERUM. *Linn. Sp. Pl. 726.* **Engl.** Garden Poppy. **Fr.** Pavot. **Holl.** Witteheul und Mancop. **Ital.** Papavero domeſtico. **Dän.** Valmue, Man Kop. Gartenmohn, Mahn, Magſamen, Oelmagen, Oelſamen, Mön, Män.

1. **Blauer Mohn.** Papaver calycibus capſuliſque glabris, foliis amplexicaulibus inciſis. *Linn.* l. c. (*) Papaver ſomniferum. *Mill. n. 8.* Papaver hortenſe, nigro ſemine, ſylveſtre Dioſcoridi, nigrum Plinio. *Bauh. pin. 170.* **Engl.** Common black Poppy, d. i. gemeiner ſchwarzer Mohn; wird bey den Materialiſten in England unter dem Namen Mawſeed verkauft.

2. **Weißer Mohn.** Papaver capſulis ovatis glabris, foliis latioribus amplexicaulibus, marginibus inciſo-ſerratis; Papaver album. *Mill. n. 9.* Papaver hortenſe, ſemine albo, ſativum Dioſcoridi, album Plinio. *Bauh. pin. 170.* **Engl.** Common white Poppy, d. i. gemeiner weißer Mohn. **Fr.** Pavot blanc.

§. 1.

Beſchreibung.

Der blaue Mohn mit einfacher Blüte (†) wächſet in den warmen Ländern in Europa wild; iſt eine jährige

(*) Dieſes iſt der Caracter des Papaver ſomniferum, *Linn.* welcher die folgende Art, als eine Spielart, mit unter ſich begreift. *Miller* ſiehet aber beyde, als beſondere Arten an, und rechnet zu der obigen erſten Art auch den roth und weiß geſtreiften, den purpurbraun und weiß geſtreiften, und den, gleich den Gartennelken, picottirten gefülleten Mohn, welche in Blumengärten gezogen werden.

(†) Vom gefüllten Mohn iſt jezt die Rede nicht, weil ſolcher in den Blumengarten gehöret.

jährige Pflanze; treibt 3 Fuß hohe, glatte, in viel Neben⸗zweige zertheilte Stengel, — welche mit großen, glatten, am Rand tief eingeſchnittenen, und mit ihrem untern Ende den Stengel umfaſſenden Blättern beſetzt ſind. Seine Blüten kommen am Ende des Auguſt oben auf den Sten⸗geln zum Vorſchein; beſtehen aus vier großen, rundlichen, purpurbraunen, Blumenblättern; und haben einen ſchwar⸗zen Boden. Auf die Blüte folgen eyrunde, glatte, mit blauen Saamen angefüllte Köpfe, welche am Ende des Auguſt zur Reife kommen.

Der weiße Mohn mit einfacher Blüte treibt ſtarke, glatte, und 5 bis 6 Fuß hohe Stengel, welche wie⸗derum viele kleinere Nebenzweige treiben; und große, grau⸗lichte, den Stengel umfaßende, und am Rand unregelmäßig eingekerbte Blätter haben. Seine Blüten kommen oben auf den Stengeln zum Vorſchein, und hangen, ſo lange ſie noch in dem Kelch ſtecken, unterwärts; richten ſich aber, wenn ſie ſich im Junius öfnen, in die Höhe. Der Blüten⸗Kelch beſtehet aus zwey großen eyrunden, ſich demnächſt aus einander gebenden, und abfallenden Blättchen, von eben derſelben graulichten Farbe, als die übrigen Blätter. Die Blüte beſtehet aus vier großen, rundlichen, weißen Blu⸗menblättern, welche nur eine ſehr kurze Zeit dauren; und auf ſie folgt ein großer rundlicher Kopf, von der Dicke einer Pomeranze, an beyden Enden etwas platt gedruckt, oben mit einer zahnförmigen Scheibe verſehen, und voll von klei⸗nen weißen Saamen, welcher im Auguſt reif wird.

§. 2.

Wartung.

Der Mohn wird aus Saamen gezogen. Wenn dieſer im September geſäet wird, ſo gehet er mit mehr Gewißheit auf, als wenn man ihn erſt im Frühjahr ſäet; gleichwie die Pflanzen dann auch größer werden, und ſtärker blühen. Man muß ihn auf die Stelle ſäen, wo er bleiben ſoll, und die zu dicht ſtehenden Pflanzen nachher auf $\frac{1}{4}$ Fuß weit verdünnen. Nach⸗her bedarf er keiner Wartung, als der Reinigung von Unkraut.

Möhren und Carotten.

DAUCUS CAROTA (FLAVA, **Möhren**, & RUBRA, **Carotten**.) *Linn. Sp. Pl. 348.* & *ejusd. Amoenit. Acad. VII. 24.* (*).

Daucus

(*) Daucus Carota, *Linn.* deren Character iſt Daucus ſeminibus hiſpidis, petiolis ſubtus nervoſis, *Hort. cliff.* 89, begreift folgende drey Spielarten unter ſich: 1) **Wilde Mohrrüben**, wilde Möhren, Vogelneſt, wild Paſtenach, Eſelsmöhren. Daucus ſeminibus hiſpidis, radice tenuiore ſervido; Daucus Sylveſtris. *Mill. n.* 1. Daucus vulgaris. *Cluſ. Hiſt.* 2. *p.* 198. Paſtinaca tenuifolia ſylveſtris Dioſcoridis, vel Daucus officinarum. *Bauh. pin.* 151. **Engl.** Common wild Carrot. **Dän.** Wild-Paſtinackel, Derre-Urt, Derre-Rod, Fugle-Rode. **Ital.** Paſtinaca Salvatica. **Fr** Paſtinade ſauvage. **Holl.** Wilde Paſtenaecke, Wilde Veldcarot, Vogelneſt, Cronkens cruyt. Daucus radice *alba* in pratis ſponte naſcens. *Linn. Amoen. Acad. l. c.* Sie iſt alſo Daucus Carota alba. *Linn.* 2) **Möhren oder lange gelbe Wurzeln**, Mohrrüben, gelbe Rüben, (welche 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuß lang werden, und von oben nach unten zu, ohne einen Abſatz, immer ſpitzer zulaufen;) deren es zwo Sorten gibt: a) **Gelbe Möhren**, Geel Paſtenach, Paſtinaca tenuifolia ſativa radice lutea. *Bauh. l. c.* **Ital.** Paſtinaca Gialla. **Fr.** Carotte longue. **Holl.** Tamme moren, Geel peen, Geel poten, Geel wortlen, Paſternæcke, Paſtinake. b) **Weiße** (weißgelbe) **Möhren**, weiß Paſtenach, weiß Rüblein, Paſtinaca tenuifolia ſativa radice alba. *Bauh. l. c.* **Engl.** White Carrot. **Ital.** Paſtinaca Bianca. **Holl.** Withe Peen, withe Pooten, withe Pinſternæke. Von der erſten Sorte, den gelben **Möhren**, **oder langen gelben Wurzeln** gibt es wiederum zwo Spielarten: a) **Orangenfärbige Möhren.** Daucus ſativus, radice aurantii coloris. **Engl.** Orange Carrot. **Fr.** Carotte jaune longue, (d'un jaune ſouci, tant en dehors, qu'en dedans.) b) **gemeine gelbe Wurzeln, oder Möhren. Engl.** Yellow Carrot. **Fr.** Carotte blanche longue, (d'un blanc rouſſatre, tant en dedans, qu'en dehors.) Von

beyden,

Daucus ſeminibus hiſpidis, radice carnoſo eſculento; Daucus Carota. *Mill. n. 2.* Daucus ſativus. *Tourn. Inſt. R. H. 307.* [Paſtinaca tenuifolia ſativa. *Bauh. pin. 151.*] Engl. Common or Garden Carrot. Fr. Carotte. Schwed. Morot. Dän. Morrödder, Gule Rödder, Amager=Rödder. a) Möhren, oder lange gelbe Wurzeln, b) Carotten, oder Früh=Möhren.

beyden, ſowohl gelben als weißen Möhren redet *Linn. Am. Ac. l. c.* zugleich, wenn er ſagt: Daucus radice *flava* nobis frequentiſſima, & per colorem acceptiſſima. Die gelben Möhren, oder langen gelben Wurzeln ſind alſo Daucus Carota flava. *Linn.* 3) **Carotten, oder Früh=Möhren,** (Franz. Carotte ronde. Ital. Carota. Holl. Caroten,) welche gewöhnlich nicht viel über ½ Fuß lang werden, und unter ihrer faſt rund zugehenden Wurzel, ein dünnes kurzes Schwänzlein haben; und weil ſie am zeitigſten in die Dicke wachſen, aufs Miſtbeet, und ins freye Land, theils zur früheſten Ausſaat, theils zu Wintercarotten geſäet werden. Von dieſen gibt es verſchiedene Sorten. a) **Die eigentliche Carotte,** von welcher die übrigen Sorten abſtammen, iſt Daucus ſativus, radice atro-rubente. *Tourneſ. l. c.* Paſtinaca tenuifolia ſativa radice atrorubente. *Bauh. pin. l. c.* Carota. *Matth.* Engl. Dark red, or Purple Carrot. Ital. Paſtinaca roſſa, Carota, Gnifo. Fr. Paſtinade rouge, Carotte rouge. Holl. Roode peen, und Caroten. Rothe Rüben, rothe Paſteney, Carotten, ſchwarzrothe Mohrrüben. b) Von dieſer ſchwarzrothen Carotte ſind durch die Vermiſchung des Blütenſtaubes von gelben Möhren folgende Spielarten entſtanden: α) **Rothe Carotten,** frühe rothe Hornſche Carotten, Engl. Red Carrot, oder Early horn-Carrot. Fr. Carotte blanche-ronde (d'un blanc roux en dehors, comme en dedans.) β) **Gelbe Carotten.** Fr. Carotte jaune-ronde, (d'une jaune ſouci, tant en dehors, qu'en dedans.) Von dieſen eigentlichen Carotten redet *Linné,* wenn er *Am. Acad. l. c.* ſchreibt: Daucus Carota radice *rubra*, in hortis curioſorum conſpicua. Und die **Carotte** iſt alſo Daucus Carota rnbra. *Linn.*

§. 1.
Beſchreibung.

Weil die wilde Mohrrübe mit der Garten-Möhre und Carotte eine ziemliche Aehnlichkeit hat, ſo hat das Gelegenheit gegeben, daß beyde von einigen für eine und eben dieſelbe Art gehalten werden (*). Sie ſind aber würklich unterſchiedene Pflanzen, wie diejenigen, welche mit der wilden Sorte Verſuche gemacht haben, überzeugend wiſſen. Ich für meine Perſon habe mit derſelben vieljährige Verſuche angeſtellet. Anfangs ſäete ich ſie im Frühjahr; der Saamen ging aber nie auf. Ich ſäete ſie alſo nachher im Herbſt, und dieſe gingen zum Theil gut auf. Ich pflanzte dieſe auf eben die Art fort, wie Gartenmöhren; konnte ſie aber im geringſten nicht veredeln; ihre Wurzeln blieben immer klein, und faſerich, und behielten ihren heißen und beißenden Geſchmack. Die Verſuche, welche andere darüber angeſtellet haben, haben eben dieſen Erfolg gehabt; und es iſt dadurch alſo außer allen Zweifel geſetzt, daß wilde Möhren und Gartenmöhren würklich zwo unterſchiedene Pflanzen-Arten ſind.

Von der Gartenmöhre und Carotte gibts verſchiedene Sorten, welche zur Speiſe gezogen werden. Sie ſind in Anſehung der Farbe ihrer Wurzeln (†) unterſchieden; und können jede in ihrer ächten Art fortgepflanzt werden, wenn man nur nicht mehr Sorten zugleich neben einander zur Saat ſetzt. Jede dieſer Sorten

(*) Miller zielet hier auf den Ritter Linné, welcher unter *Daucus Carota* ſowohl die wilde, als die Garten-Mohrrübe begreift.

(†) Im ganzen ſind ſie freylich, wie aus der erſten Note erhellet, in Anſehung der Farbe ihrer Wurzeln unterſchieden. Sie ſind aber auch in Anſehung der Geſtalt und Länge derſelben unterſchieden; maaßen die Möhren lang ſind, und ſpitz zugehen, die Carotten aber kurz ſind, und rund zugehen.

ten hat anderer Orten ihre Liebhaber; In London aber achtet man allein die Orangenfärbige Möhre, und pflegt daſelbſt die gemeinen gelben, und die weißen Möhren, auch die rothen Carotten eben nicht zu bauen.

Die **rothen Carotten** halte ich für eine von den gewöhnlichen Möhren ganz unterſchiedene Sorte. Sie ſind viel weichlicher; in der Blüte habe ich ſie nicht geſehen, weil ſie mir ſchon der erſte Froſt im Herbſt ſämmtlich zu Grund richtete. Den Saamen bekam ich von Aleppo; er ging gut auf; die Wurzeln wurden nicht ſo groß, als Möhren, waren aber ſo roth, wie ein hochrother Radis (*), und zugleich ſehr mürb und wohlſchmeckend; die Blätter waren feiner eingeſchnitten, und minder haaricht, als an unſern orangenfärbigen Möhren.

§. 2.

Beſchaffenheit des Erdreichs für Möhren, und deſſen Zubereitung (†).

Möhren erfordern einen tiefen, warmen, leichten, ſandigen Boden, welcher, damit ſie ihre Wurzeln fein tief treiben können, zween Spadenſtich tief gegraben werden muß. Denn, wenn ihnen in ihrem Wachsthum etwas in den Weg kömmt, ſo wachſen ſie geſpalten, und bekommen Nebenzacken, zumahl wenn ſie auf friſch und in Menge untergegrabenen Miſt ſtoßen, — gleichwie ſie eben davon auch Roſtflecke (**) bekommen. Man ſäet ſie

(*) a deep-coloured Radiſh. S. Radis §. 2. Nro. 2.

(†) Was Miller hier von der Wartung der orangenfärbigen Möhren ſagt, gilt auch in Anſehung der Carotten. Sie ſcheinen zwar nicht eines ſo tiefen Bodens zu bedürfen, als Möhren; müſſen ihn aber doch haben, damit die Feuchtigkeit nicht an ihrem Fuß ſtehen bleibe, weil ſie ſonſt theils klein bleiben, theils eiſermahlig werden.

(**) *worm-eaten.* In der gemeinen Sprache wird dieſes **Eiſermahle** genannt.

ſie alſo am beſten in ein im Jahr zuvor gedüngtes Stück Land, damit der Miſt ſchon zergangen, und mit der Erde gehörig vermiſcht ſeyn möge. Wenn man aber kein ſolches Land hat, und alſo friſch dazu düngen muß, ſo muß dazu recht kurzer Miſt genommen, und ſolcher über den Boden überall recht dünn ausgeſtreuet; und ſorgfältig ſo untergegraben werden, daß er überall gleich unter die Erde, und nicht haufenweiſe zu liegen komme, — weil ſonſt die Wurzeln nicht gerade nieder wachſen können, ſondern kurz bleiben, und zackigt werden. — Wenn der Boden bindig iſt, muß die Erde beym Umgraben gut zerſtoßen, und recht fein gegraben werden. Ueberhaupt muß, wenn zu Möhren gegraben wird, nie zu viel Erde auf einmahl, ſondern allezeit nur ein wenig abgeſtochen, und die Erdſchollen mit dem Spaden gut zerſtoßen werden. Selten pflegt dis aber von den Arbeitsleuten, wenn keine Aufſicht über ſie geführet wird, ſo zu geſchehen, wie es geſchehen muß, — weil ſie gemeiniglich nur ſo oben hin arbeiten, wenn auf ihre Arbeit nicht genau geachtet wird.

Das Stück Land, welches für Möhren gegraben iſt, muß, wenn es nun beſäet werden ſoll, gut geebnet (*), und recht eben geharkt werden. Denn ſonſt kömmt der Saamen, wenn er eingeharkt wird, an einigen Stellen zu tief unter die Erde, und an andern Stellen kommt er haufenweiſe zu liegen; und gehet alſo hier zu dicht, und dort zu ſparſam auf, welches nicht ſeyn muß.

§. 3.

Art und Weiſe, die Möhren und Carotten zu ſäen.

Der Möhren- und Carotten-Saamen iſt am Rand umher mit feinen Stacheln oder Haaren beſetzt, und hängt

(*) Um dis zu verſtehen, leſe man die Note zu **Gärtn. Cal.** Jan. §. 1.

hängt ſich deswegen ſtark an einander; daher es denn ſchwer iſt, ihn überall gleich, und ſo zu ſäen, daß er nicht haufenweiſe zu liegen komme. Er muß alſo vor dem Ausſäen erſt mit den Händen abgerieben, und aus einander gebracht werden. Zum Säen muß ein Tag gewählet werden, an welchem die Luft ſtill iſt. Denn wenn der Wind wehet, ſo iſt es unmöglich, ihn überall gleich auszuſäen, weil er ſehr leicht iſt, und ihn der Wind haufenweiſe zuſammen wehet. Nach dem Säen muß das Beet Fuß vor Fuß feſtgetreten werden, damit der Saamen recht unter die Erde komme; und zulezt das Beet übergeharket werden.

§. 4.

Wartung der Carotten und Möhren.

Wenn die Carotten und Möhren aufgegangen ſind, und vier Blätter haben, müſſen ſie mit einer etwa 3 Zoll breiten Hacke bearbeitet; das Unkraut zwiſchen ihnen mit derſelben weggenommen; und die jungen Möhren und Carotten, damit ihre Wurzeln bald ſtark werden, auf 3 bis 4 Zoll weit (*) verdünnet werden.

Drey oder vier Wochen nachher (†), wenn abermahl Unkraut hervorzuwachſen beginnet, müſſen ſie zum andern mahl mit der Hacke bearbeitet; die Pflanzen da, wo ihrer zwo dicht an einander ſtehen, weggenommen; und ſie überhaupt noch weiter, als das erſte mahl, verdünnet; auch alles Unkraut weggenommen; und der Boden zwiſchen ihnen überall etwas aufgelockert werden, — um theils zu verhindern, daß nicht ſobald wieder neues Unkraut hervorkeime, und theils um den beſſern Wachsthum ihrer Wurzeln zu befördern.

Nach abermahl vier oder fünf Wochen, müſſen ſie zum dritten mahl mit der Hacke bearbeitet, und das

 Unkraut

(*) 4 Zoll. Ausg. von 1768.
(†) 4 bis 5 Wochen. Eb. daſ.

Unkraut abermahl weggenommen; den Wurzeln ſelbſt aber nun die Weite gegeben werden, welche ſie behalten ſollen. Dieſe muß dem Verhältniß der Größe, in welcher man ſie verlanget, gemäß ſeyn. Wenn ſie jung verbraucht werden ſollen, ſind 5 bis 6 Zoll hinreichend; wenn ſie aber erſt völlig dick werden ſollen, muß ihnen 8 bis 10 Zoll Raum gegeben werden. Auch müſſen ſie fernerhin vom Unkraut rein gehalten werden. Denn, wenn man daſſelbe unter ihnen frey fortwachſen läßet, thut ihnen ſolches großen Schaden.

Es gibt Gärtner, welche ſich nicht überwinden können, die Carotten und Möhren, wenn ſie dieſelben mit der Hacke bearbeiten, ſo weit zu verdünnen, als ſie verdünnet werden müſſen; ſondern ſie ſo dicht zuſammen ſtehen laſſen, daß ſie ſich eine die andere ſchmächtig in die Höhe drängen. In dieſem Fall aber leiden ſie gleich im Anfang ihres Wachsthums; und werden nachher alſo nie ſo dick, daß ſie denen, welche gleich bey der erſten Bearbeitung mit der Hacke verdünnet ſind, in Anſehung der Dicke auch nur einigermaßen gleich kämen. Wenn ſie alſo ſo lange ſteben bleiben ſollen, bis ihre Wurzeln erſt die gehörige Größe erlangt haben, ſo darf man ſie weder zu dicht ſtehen laſſen, noch etwas anders unter ſie ſäen.

Es gibt Gärtner, welche Porre, Zipollen, Paſtinacken, Radis u. d. gl. unter die Carotten und Möhren ſäen, auch wohl Bohnen u. d. gl. mit ihnen auf ein Beet pflanzen. Ich halte ſolches nicht für gut. Denn erſtlich, wenn man ein Beet zur Erziehung einer gewiſſen Art von Gewächſen, welche ſie auch ſey, beſtimmet hat, ſo iſt auf eben demſelben für andere Gewächſe kein Raum übrig; und man verlieret dabey alſo auf der einen Seite, das, was man auf der andern Seite gewinnet. Zweytens gibt es nicht nur ein beſſeres Anſehen, ſondern es iſt auch für jede Art von Gewächſen beſſer, wenn jedes allein geſäet wird. Zum dritten wird

das

das Beet zu ſeiner Zeit auf einmahl ledig, und kan dann ſo fort anderweit genuzt werden; da es hingegen, wenn drey oder viererley Gewächſe zugleich auf ein Beet geſäet ſind, vor dem folgenden Frühjahr ſelten ledig wird. Und endlich verurſachen Bohnen, oder andere hoch wachſende Gewächſe, daß die unter ihnen ſtehenden Carotten und Möhren mehr ins Kraut, als in die Wurzel treiben; und daß ſie nicht halb ſo groß werden, als ſie geworden ſeyn würden, wenn ſie auf ein Beet allein geſäet wären.

§. 5.

Eigentliche Zeit der Ausſaat der Carotten und Möhren.

Man ſäet die Carotten und Möhren zu zwey oder drey unterſchiedenen mahlen; auch, wenn man ſie gern allezeit jung haben will, noch öfter. Die erſte Ausſaat wird gleich nach Weyhnachten, ſo bald offene Witterung iſt, auf ein, an einer Mauer, oder Planke, oder Rohrwand, warm liegendes Beet gemacht. Weil ſie aber, wenn ſie unmittelbar an Mauern ꝛc. geſäet werden, zu ſtark ins Kraut wachſen, und dann keine gute Wurzeln bekommen, ſo muß an der Mauer heraus erſt ein etwa 1 Fuß breites Beet gemacht werden, welches zu Saladpflanzen, oder andern kleinen Saladkräutern genuzt werden kan. Die zweyte Ausſaat wird im Februarius an eine warm liegende Anhöhe gemacht, welche von einer nahen Mauer, oder Planke, oder Rohrwand etwas Schuz hat. Wenn man ſie aber in ein frey gelegenes Quartier des Gartens ſäen will, dürfen ſie nicht vor dem Anfang des Merz, doch aber auch nicht ſpäter, als am Ende deſſelben geſäet werden (*). Denn, wenn ſie erſt im April

(*) Zu dieſer Ausſaat können Möhren, zu den zuvorgedachten zwo frühern Ausſaaten aber müſſen Carotten genommen werden, weil ſolche geſchwinder eßbar werden.

April oder May geſäet werden, pflegen ſie, ehe ihre Wurzeln gehörig dick geworden ſind, zumahl, wenn trockne Witterung erfolget, in Saamen zu gehen.

§. 6.

Herbſt- und Wintercarotten.

Im Julius kan man abermahl eine Ausſaat, zu **Herbſtmöhren**, (oder **Herbſtcarotten**,) und am Ende des Auguſt, um früh im Merz, ehe die nach dem Winter geſäeten brauchbar ſind, junge Möhren und Carotten zu haben, eine Ausſaat zu **Winterwurzeln** (oder **Wintercarotten**) machen (*). Dieſe pflegen zwar ſelten recht gut zu ſchmecken, ſondern meiſtens ſtockig und faſerich zu ſeyn (†). Weil jedoch junge Carotten im Frühjahr ſehr geſucht werden, ſo werden die Wintercarotten viel geſäet. Man muß ihnen aber, weil ſie ſonſt ſelten gut ſind, ein warm gelegenes und trocknes Beet geben; und ſie, wenn der Winterfroſt ſehr ſtark werden ſollte, mit Erbsſtroh, abgeſchnittenen Spargelſtengeln, oder andern dergleichen leichten Sachen zudecken; damit der Froſt, welcher ſie ſonſt, wenn ſie nicht bedeckt ſind, zu verderben pflegt, nicht zu ihnen eindringe (**).

§. 7.

(*) Auch zu dieſen nimmt man am beſten Carotten, und am liebſten ſogenannte frühe rothe Hornſche Carotten.

(†) Sie ſind nur dann ſtockig, wenn ſie entweder in friſch und flach gemiſtetes Erdreich geſäet ſind; oder werden es, wenn ſie in Saamen treiben, folglich gewöhnlich erſt im April, und in einem warmen Winter zu Zeiten auch ſchon im Merz; oder wenn ſie einen feuchten Boden haben, welcher ſich ohnedem nie für Wintergewächſe ſchicket.

(**) Wenn Schnee liegt, iſt dieſe Bedeckung nie nöthig. Bey harten baaren Froſt mögten ſie vielleicht erfrieren, wenn ſie gegen die Regel in einen feuchten Boden geſäet wären. In einen trocknen Boden, wie man zu allen Winter- und frühen Gewächſen nehmen muß, ſind ſie mir noch nie erfroren.

§. 7.
Erziehung früher Möhren und Carotten auf Miſtbeeten.

Wenn die Winterwurzeln (oder Wintercarotten) in einem harten Winter erfroren ſeyn ſollten (*), muß zeitig im Frühjahr ein Miſtbeet gemacht, und mit Möhren oder Carotten beſäet werden; welches denn, eine ziemliche Zeit vorher, ehe die nachher ins freye Land zu ſäenden Möhren und Carotten eßbar werden, brauchbare Wurzeln zu geben pflegt. Solche Miſtbeete müſſen 15 bis 16 Zoll tief Erde haben, damit die Wurzeln fein in die Tiefe wachſen können; und wenn ſie bey abnehmender Wärme, etwa zweymahl nachgeheizt werden, ſo pflegen die Wurzeln auf ihnen bald heranzuwachſen. Sie müſſen auf ihnen doch aber auch nicht zu ſtark ins Kraut getrieben werden; dürfen inzwiſchen, weil ſie jung verſpeiſet werden ſollen, dichter zuſammen ſtehen, als die ins freye Land gemachte Ausſaat.

§. 8.
Verwahrung der Möhren und Carotten im Winter.

Um im Winter und Frühjahr Möhren oder Carotten zur Speiſe zur Hand zu haben, müſſen ſie, etwa um den Anfang des November, wenn ihr Kraut gelb zu werden beginnet, ausgegraben, und an einen trocknen Ort in Sand gelegt werden, — wo ſie gegen Froſt ſicher ſind, und, ſo wie man ſie nach und nach gebraucht, herausgenommen werden können.

§. 9.

(*) Ob ſie gleich, wenn ſie einen trocknen Boden haben, nicht zu erfrieren pflegen, ſo iſt es dem ohngeachtet, weil die Wintercarotten früher zu Ende gehen, als die erſte ins freye Land gemachte Frühjahrsausſaat eßbar wird, nöthig, eine Ausſaat auf ein Miſtbeet zu machen.

§. 9.

Erziehung des Möhren= und Carottenſaamens.

Wenn man Möhren= oder Carottenſaamen ziehen will, muß man dazu im Anfang des November, wenn die Wurzeln ausgegraben werden, einen Theil der längſten (*), und am geradeſten gewachſenen ausleſen, und ſolche nachher um die Mitte des Februarius, in einen leichten Boden, etwa 1 Fuß ins Gevierte, zur Saat pflanzen; den Boden um ſie her vom Unkraut rein halten; die Saamenſtengel um die Mitte des Auguſt, wenn der Saamen reif iſt, abſchneiden, und auf einige Tage lang an einen trocknen Ort ſchaffen, wo ſie, damit der Saamen recht trocken werde, Sonne und Luft haben; dann den Saamen ausdröſchen (†), und ihn in Beutel ſchütten, und in einem trocknen Zimmer aufbewahren. Wenn ſolcher Saamen älter, als ein, höchſtens zwey Jahr iſt, pflegt man ihn nicht mehr für gut zu halten. Friſch iſt er allezeit am beſten; und wenn er älter, als zwey Jahr alt iſt, pflegt er gar nicht mehr aufzugehen (**).

§. 10.

(*) Von **Carotten** die ſchönſten und kürzeſten Wurzeln, welche höchſtens 6 Zoll lang ſind, unten rund zugehen, und ein ganz dünnes und kurzes Schwänzlein haben.

(†) Wenn man nemlich ſo viel hat, daß er dick auf einander gelegt werden kan, und zwar wenn er recht trocken iſt, oder bey ſtarken Froſt, weil er ſich ſonſt von den Saamenſternen nicht losgibt. Wenn man aber nur wenig hat, muß er mit den Händen ausgerieben werden.

(**) Wenn er abgerieben iſt, pflegt er ſich keine ganze Jahre mehr zu halten. Wenn er aber in ſeinen Saamenſternen bleibt, und auf einem luftigen Boden hängt, gehet er noch nach drey Jahren auf.

§. 10.

Möhrenbau auf dem Acker für das Vieh (*).

Vormals zog man die Möhren nur zum Küchengebrauch, und alſo nur in den Gärten. Seit einigen Jahren aber ſäet man ſie in England auch, doch nur erſt in einigen wenigen Gegenden, für das Vieh auf den Acker. Es wäre zu wünſchen, daß dieſes in England allenthalben, wo der Boden darnach iſt, geſchehen mögte. Denn unter allen Wurzelgewächſen iſt kein einziges, welches ſo allgemein gebauet zu werden verdiente, als Möhren; — weil ſie für die meiſten Arten von Vieh ein ſehr geſundes und gutes Futter ſind, und mit einem Morgen Möhren mehr Schaafe und Ochſen gemäſtet werden können, als mit drey Morgen Rüben; auch das Fleiſch des damit gemäſteten Viehes feſter und ſchmakhafter iſt. Die Pferde freſſen die Möhren gleichfalls überaus gern; und für Schweine gibt es kein beſſeres Futter, als Möhren Ich weiß auch, daß man ſie wohl für Roth Wildprett in Thiergärten bauet; und daß man ſolches in kalten Wintern, in welchen Mangel an Futter war, ſehr vortheilhaft befunden hat. Wenn das Wildprett in ſolchen Wintern aus Mangel an Futter häufig ſtarb, oder doch das, was am Leben blieb, ſo ſehr abgenommen hatte, daß es im ganzen folgenden Sommer nicht völlig wieder zu Fleiſch kam; ſo blieb dagegen das, welches mit Möhren gefüttert war, den ganzen Winter über in guten Stand; und ward nachher bey der Grasfütterung im folgenden Frühjahr zeitig im Sommer fett. Der Möhrenbau iſt alſo beſonders in ſolchen Gegenden, wo das Gras gemeiniglich ſpät in Wachsthum kömmt, ſehr vortheilhaft. — Dazu kömmt noch dieſes, daß er nicht ſo leicht fehlſchlägt, als der Rübenbau. Denn weil die Möhren im

(*) Zu dieſem Zweck nimmt man eigentliche Möhren, oder ſo genannte lange gelbe Wurzeln, und keine Carotten.

im Frühjahr geſäet werden, kommen ſie gemeiniglich gut auf; und wofern ihnen nur die Witterung im Junius und Julius nicht zuwieder iſt, ſchlagen ſie nie fehl; werden auch nie von Raupen angegangen. Die Rüben hingegen werden oft, theils ſchon ſo wie ſie her- vorkeimen, von Erdfliegen, theils in einem trocknen Herbſt von Raupen abgefreßen; und oft ganze damit beſtellete Aecker in kurzer Zeit zu Grund gerichtet. Jeder Landmann alſo, wenn er Aecker hat, welche einen leich- ten und tiefen Boden haben, (und ſich alſo, weil die Möhren in demſelben fein in die Länge wachſen können, zum Möhrenbau gut ſchicken,) ſolte eine hinreichende Menge Möhren bauen.

Die Art und Weiſe, Möhren auf dem Acker zu bauen, iſt folgende: Wenn dazu ſolches Land genommen wird, welches bisher nicht beackert iſt, ſo muß es zeitig im Herbſt (*) gepflügt (†), und nachher vor dem Win- ter noch einmahl, und zwar in recht hohe Rücken ge- pflügt werden, damit der Froſt die Erde recht mürb machen könne. Wenn der Boden mager iſt, muß über ihn im Winter guter kurzer Miſt ausgeſtreuet, und die- ſer etwa im Anfang des Februarius untergepflügt; und endlich im Merz zur Saat gepflügt werden. Einige Landleute thun dis mit zween Pflügen, welche einer hinter dem andern her in **einer** Furche gehen, und den Boden alſo $1\frac{1}{2}$ Fuß tief aufreißen. Andere laſſen Arbeiter hinter dem Pflug hergehen, welche die Erde in den Furchen mit dem Spaden noch einen Spadenſtich tief ausſtechen, und die untere Erde zu oberſt auf- ſchlagen, und ſie zugleich nicht nur eben machen, ſon- dern auch die Erdſchollen zerſtoßen müſſen. — Dieſe lezte Methode macht freylich etwas mehr Unkoſten; hat aber vor jener große Vorzüge, weil bey derſelben

die

(*) Und alſo ſchon im Auguſt.

(†) Nach Oberſächſiſcher Mundart **geſtürzt**, und nach Nie- derſächſiſcher Mundart **geſtreckt werden**.

die Erdſchollen beſſer zerbrochen werden, und die Oberfläche ungleich ebener wird.

Wenn ordentliches Ackerland mit Möhren beſtellet werden ſoll, gebraucht dazu nur dreymahl gepflügt zu werden. Das erſte mahl kurz vor dem Eintritt des Winters, bey welcher Gelegenheit es aus den bereits zuvor angeführten Urſachen in recht hohe Rücken geſtürzt, oder geſtreckt werden muß; das andere mahl im Februarius (*), worauf es, damit die Erdſchollen gut zerbrochen werden, ſehr gut iſt, es tüchtig zu eggen (†); das lezte mahl im Merz, da nach der bereits zuvor gegebenen Anweiſung zur Saat gepflügt werden muß. Wenn dann aber noch viel große Erdſchollen vorhanden ſeyn ſollten, muß es, ehe die Möhren geſäet werden, abermahl erſt ſcharf geegget werden.

Auf einen Engl. Morgen ſind 1½ Pfund Möhrenſaamen hinreichend. Der Saamen iſt aber, weil er ſich ſehr an einander zu hängen pflegt, ungleich ſchwerer zu ſäen, als die meiſten andern Sämereyen; weswegen ihn wohl einige auf eine nüzliche Art mit etwas troknen Sand vermiſchen, und beydes, um die an einander hangenden Saamenkörner von einander zu trennen, tüchtig mit einander reiben.

Wenn der Saamen geſäet iſt, muß er, jedoch nur ganz leicht, untergeegget, und die Möhren nachher, wenn ſie aufgegangen ſind, nach der in Abſicht auf ihre Erziehung in den Gärten gegebenen Anweiſung behandelt werden.

Ochſen-

(*) Dieſe zweyte Bearbeitung wird Rühren, oder auch wohl Aufreißen genannt.

(†) Auf Sächſiſch Booſen, auf Niederſächſiſch Bothen.

Ochſenzunge.

Anchuſa foliis lanceolatis, ſpicis imbricatis ſecundis. *Hort. cliff.* 46. ANCHUSA OFFICINALIS. *Linn. Sp. Pl.* 191. & *Mill. n.* 1. Bugloſſum anguſtifolium majus. *Bauh. pin.* 256. Engl. Greater Garden Bugloſſ. Fr. Bugloſe, Bougloſe. Dän. Oxetunge. Holl. Bugloſſe. Große, oder Welſche Ochſenzunge.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Blüten der Ochſenzunge pflegen zur Arzney gebraucht zu werden (*). Sie treibt etwa 2 Fuß hohe, mit langrunden, rauhen Blättern, wechſelsweiſe bis an die Spitze hinauf beſetzte Stengel. Ihre Blüten, welche eine ſchöne blaue Farbe haben, kommen auf einem Stiel aus den Flügeln der Blätter traubenweiſe heraus; ſtehen in kleinen Büſcheln beyſammen; und beſtehen aus einem einzigen, eine lange Röhre ausmachenden, und oben trichterförmigen Blatt. Auf die Blüte folgen vier, unten auf dem Boden des Kelchs ſitzende nakte Saamenkörner, welche, ſo bald ſie reif ſind, ausfallen. — Sie dauret in einem guten Boden ſelten länger, als zwey Jahr, und gehet in demſelben ſehr leicht in Fäulniß. Auf alten Schutt aber, oder auf alten Mauern pflegt ſie, weil ſie daſelbſt einen eingeſchränkten Wachsthum hat, und ihre Zweige dann härter werden, und nicht ſo viel Saft in ſich haben, als in einem guten Boden, geraume Jahre zu dauren.

§. 2.

(*) — Sa fleur, dont on ſe ſert, pour garnir les ſalades, *Ecol.*

§. 2.

Wartung.

Sie iſt ſehr leicht aus Saamen zu ziehen, und muß im Herbſt in einen leichten ſandigen Boden geſäet; die Pflanzen im folgenden Frühjahr, ſo bald ſie groß genug ſind, 2 Fuß weit verpflanzt; und, wenn eben trockne Witterung iſt, ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, feucht gehalten werden. Nachher bedarf ſie keiner weitern Wartung, als der Reinhaltung vom Unkraut. Wenn man ſie ſich ſelbſt beſaamen läßet, ſo gehen davon Pflanzen in Menge auf, mit deren Verpflanzung und Wartung auf die zuvor gezeigte Art verfahren werden muß. Man hat von ihr auch eine Spielart mit weißen Blüten, welche aber bald in die blaue ausartet.

Pappel.

1. **Krauſe Pappel.** Malva caule erecto, foliis angulatis criſpis, floribus axillaribus glomeratis; MALVA CRISPA. *Linn. Sp. Pl. 970.* & *Mill. n. 4.* Malva foliis criſpis. *Bauh. pin. 315.* **Engl.** Curled or Furbelowed Mallow.

2. **Chineſiſche Pappel.** (*) Malva annua, caule erecto herbaceo ſimplici, foliis ſuborbiculatis obſolete quinquelobatis, floribus confertis alaribus ſeſſilibus; Malva Chinenſis. *Mill. n. 6.* Malva Sinenſis erecta, floſculis albis minimis. *Boerh. Ind. alt.* (†). **Engl.** Upright annual China Mallow.

§. 1.

Beſchreibung.

Beyde Arten der Pappel ſind jährige Pflanzen. Die krauſe Pappel treibt einen 4 bis 5 Fuß hohen geraden Blütenſtengel. Ihre Blätter ſind am Rand gekräuſelt,

(*) Sie hat, ſo viel ich weiß, keinen eigentlichen teutſchen Namen. So lange ſie nur noch 3 bis 4 Blätter hat, unterſcheidet ſie ſich von der **Haſenpappel** oder **Käſepappel**, Malva rotundifolia, *Linn.* ſylveſtris, folio ſubrotundo. *C. B.* faſt nur durch die mehr gelbgrüne Farbe der Blätter, und dadurch, daß dieſe nicht ſo glatt ſind, als an jener, ſondern beynahe etwas gebuckelt, und am Rand ſehr fein eingeſchnitten ſind.

(†) Dieſe Malva des **Börhave** iſt Malva verticillata, *Linn. Sp. Pl.* 970. von welcher ſie **Miller** trennet, und ſie zu einer beſondern Art macht.

gekräuſelt, und darum wird ſie in den Gärten gezogen (*). Die Chineſiſche Pappel iſt als eine Küchenpflanze aus China gebracht, und bisher von einigen Gartenfreunden in England gezogen. Weil wir aber viel andere Gartenpflanzen haben, welche zur Speiſe den Vorzug vor ihr haben, ſo iſts nicht wahrſcheinlich, daß ſie als Küchenpflanze allgemein werden werde.

§. 2.

Wartung.

Beyde Arten können am Ende des Merz auf ein friſch gegrabenes Beet von leichter Erde geſäet, und die Pflanzen nachher, wenn ſie 3 bis 4 Zoll hoch ſind, etwas weitläuftig verſetzt werden. Und weil ſie unter unſerm Clima, wenn ſie einen trocknen Boden haben, ſelbſt die ſtärkſte Kälte aushalten können, ſo kan man ſie auch im Auguſt ſäen. Man kan ſie ſich auch ſelbſt ausſaamen, und ſich ſelbſt fortpflanzen laſſen. Wenn man ſie aber zu ſehr überhand nehmen läßt, ſo ſind ſie nachher ſchwer wieder zu vertilgen (†).

(*) Ihre jungen grünen Blätter geben einen wohlſchmeckenden grünen Kohl ab, und vertreten die Stelle des Spinads, wenn ſolcher vorbey iſt. Man belegt auch die Schüßeln und Teller damit, weswegen ſie auch Tellerkohl genannt wird. *Ram. III. 71.*

(†) Man gebraucht ſie nicht zu verpflanzen, ſondern kan ſie nur auf etwa 4 Zoll verdünnen. Wenn man ſie nachher zum Gemüſe nicht mehr nöthig hat, kan man einige Pflanzen, um ſich ſolche wieder beſaamen zu laſſen, und um ihre Blätter zum Garniren der Schüßeln zu gebrauchen 1 Fuß weit ſtehen laſſen.

Paſtinacke.

PASTINACA SATIVA. *Linn. Sp. Pl. 376* (*).

Paſtinaca foliis ſimpliciter pinnatis glabris; Paſtinaca ſativa. *Mill. n. 2.* Paſtinaca ſativa latifolia. *Bauh. pin. 155.* Engl. Garden Parsnep. Franz. Panais, Panet. Ital. Paſtinaca domeſtica. Holl. Hoffpaſtenacken, Moren van die Hoveniers. Dän. Paſtinackel-Rödder, Huide Paſtinackel-Rödder, Tam Paſtinackels. Schwed. Palſternacka. Paſternacke, Paſternate, Paſternat-Möhre, Hammels-Möhre, Paſtinackwurzel, Palſternack, Paſtinat, Holländiſcher Zuckerpaſtinat, Zahm Hirzpaſtinach, Hirzmorellen, Hirzaug, Hirzkraut.

§. 1.

Unterſchied zwiſchen der wilden und der Garten-Paſtinacke.

Die Garten-Paſtinacke unterſcheidet ſich von der wilden Paſtinacke (†) durch ihre glatten hell- oder gelblich-grünen Blätter, durch ihre längern und tiefer gefurchten Blütenſtengel, durch ihre viel längern Doldenſtiele, und durch ihre dunkler gelben Blüten. Man hält beyde für bloße Spielarten, und glaubt, die Garten-Paſtinacke wäre blos durch die Cultur veredelt. Ich habe aber beyde viel Jahre gezogen, und nie geſehen,

(*) Unter dieſer Benennung begreift *Linné* ſowohl die wilde, als die Garten-Paſtinacke. Ihr gemeinſchaftlicher Caracter iſt Paſtinaca foliis ſimpliciter pinnatis. *Hort. cliff.* 105.

(†) Paſtinaca foliis ſimpliciter pinnatis hirſutis; Paſtinaca ſylveſtris. *Mill. n.* 1. Paſtinaca ſylveſtris latifolia. *Bauh. pin.* 155. Engl. Wild Parſnep.

geſehen, daß ſie ſich verändert hätten, ſondern ſtets aus dem ausgeſäeten Saamen eben dieſelbe Sorte wieder bekommen, von welcher der Saamen war; daher ich ſie denn für zwo unterſchiedene Arten halte.

§. 2.

Wartung der Garten-Paſtinacken.

Die Garten-Paſtinacken werden in den Küchengärten um ihrer großen, ſüßen, und ſehr nahrhaft ſeyn ſollenden Wurzeln willen gezogen. Sie müſſen im Februarius oder Merz, in einen fetten, und lockern Boden geſäet werden, und ſolcher, weil ihre Güte in der Länge und Größe ihrer Wurzeln beſtehet, tief umgegraben ſeyn, damit ſie ſolche fein tief treiben können.

Man kan ſie entweder auf ein Beet allein, oder man kan nach Art der Londner Küchengärtner Paſtinacken und Möhren unter einander ſäen. Einige dieſer Gärtner haben den verkehrten Gebrauch, daß ſie Paſtinacken, Porre, Zipollen und Salad unter einander ſäen. Unmöglich aber können ſo viel Arten von Pflanzen auf einem Beet unter einander gut gerathen, es wäre denn, daß ſie zu ihrer gehörigen Weite verdünnet würden; auf welchen Fall ſie denn aber doch eben ſo viel Raum einnehmen, als wenn jedes auf ein beſonderes Beet geſäet wäre. Möhren aber, oder Carotten und Paſtinacken können mit Nutzen unter einander geſäet, und alſo das Land doppelt genutzt werden, beſonders, wenn die Carotten oder Möhren jung verbraucht werden ſollen, — weil die Paſtinacken meiſtens erſt gegen das Ende des Sommers, wenn jene bereits weggezogen ſind, ſo groß werden, daß ſie das Beet mit ihren Blättern überdecken.

Wenn die Paſtinacken etwas hervorgewachſen ſind, müſſen ſie mit der Hacke auf 10 bis 12 Zoll weit

verdünnet, und bey dieſer Gelegenheit auch alles Unkraut, weil ſolches ſie ſonſt bald überziehen und unterdrücken würde, weggenommen; und dieſe Arbeit im Vorſommer drey bis vier mahl, ſo oft wiederum neues Unkraut da iſt, wiederhohlet werden. In der andern Hälfte des Sommers ſind ſie denn ſchon ſo groß, daß ſie das Beet bedecken, und alſo fernerhin kein Unkraut zwiſchen ihnen aufkommen kan; daher ſie denn auch von der Zeit an keiner weitern Wartung bedürfen.

Wenn ſich nachher ihre großen Blätter zu verlieren anfangen, können ſie zur Speiſe ausgegraben werden; denn vorher pflegen ſie ihren rechten Geſchmack noch nicht zu haben. Weil ſie auch ſpät im Frühjahr, wenn ſie bereits in Saamen treiben, nicht zu eſſen ſind, ſo müſſen ſie, wenn man ſie zum Frühlingsgebrauch beſtimmet, im Anfang des Februarius ausgegraben, und an einen trocknen Ort in Sand gelegt werden, in welchem ſie (*) bis zur Mitte des April, auch noch wohl ſpäter, brauchbar zu bleiben pflegen. [Sie können auch ſehr gut für die Schweine genutzt werden (†).]

§. 3.

Saamen-Erziehung.

Zur Saamen-Erziehung müſſen die längſten, am geradeſten gewachſenen, und größten Wurzeln ausgeleſen; und etwa 2 Fuß weit, an eine Stelle, wo ſie gegen ſtarken Süd- und Weſtwind Schutz haben, zur Saat gepflanzt werden. Denn ihre Saamenſtengel werden gemeiniglich ſehr hoch; und werden von ſtarken Winden, wenn ſie von ſolchen getroffen werden können, leicht abgebrochen. Sie müſſen auch beſtändig vom

(*) Wenn ihnen eine Scheibe von der Crone abgeſchnitten iſt, und ſie alſo nicht austreiben können.

(†) Zuſatz im Abridg. von 1771.

vom Unkraut rein gehalten, und bey anhaltender Dürre wöchentlich zweymahl etwas begoßen werden, — weil ſie dann nicht nur mehr, ſondern auch beßern Saamen geben, als wenn ſie ganz und gar vernachläßiget werden. — Gegen das Ende des Auguſt, oder den Anfang des September pflegt der Saamen reif zu werden; da denn die reifen Dolden ſorgfältig abgeſchnitten, und wenn ſie zween bis drey Tage, damit der Saamen erſt recht trocken werde, auf groben Leinen ausgebreitet gelegen haben, der Saamen abgeklopft, und weggehangen werden muß. — Man darf ſich aber von ihm nicht länger, als auf ein Jahr Rechnung machen, weil er, wenn er über ein Jahr alt iſt, ſelten noch aufgehet.

§. 4.

Nachtheilige Eigenſchaft ihrer Blätter.

Die Blätter der Paſtinacken ſind, beſonders am Morgen früh, wenn der Thau noch auf ihnen liegt, gefährlich zu berühren, — weil ſie dann, wenigſtens wenn man eine zarte Haut hat, Blaſen verurſachen. Ich weiß Beyſpiele, daß Gärtner, da ſie am Morgen, als die Paſtinacken vom Thau noch naß geweſen, Carotten oder Möhren zwiſchen ihnen ausgezogen, und ihre Hemdermel, um ſolche nicht naß zu machen, bis an die Schultern aufgeſtreift hatten, — an den Armen, ſo weit ſie ſolche entblößet gehabt, überall voll großer Blaſen geworden ſind, — welche mit einer brennenden Feuchtigkeit angefüllet geweſen, und ihnen verſchiedene Tage ſchmerzhafte Empfindungen gemacht haben.

Perklauch.

ALIUM PORRUM (ſectile.) *Linn. Sp. Pl.* 423.
S. Porre.

Peterſilie.

[APIUM PETROSELINUM (vulgo). *Linn. Sp. Pl.* 379. (*). **Engl.** Parſley. **Fr.** Perſil. **Ital.** Petroſelino oder Apio domeſtico. **Schwed.** Grön Perſilja. **Dän.** Perſellie, Peterſillie. **Holl.** Petercelie, Petroſelie. Peterlein, Peterling, Eppigkraut, Garten-Eppich, Peterſilienkraut, Krautpeterſilie.] a.) **Schlichte, gemeine, oder glatte Peterſilie,** Apium foliolis caulinis linearibus, involucellis minutis; Apium Petroſelinum. *Mill. n.* 1. Apium hortenſe, ſeu Petroſelinum vulgo. *Bauh. pin.* 153. **Engl.** Common Parſley. **Franz.** Perſil commun. b.) **Krauſe Peterſilie, gefüllter Peterlein,** Apium foliis radicalibus amplioribus criſpis caulinis ovato-multifidis; Apium Criſpum. *Mill. n.* 2. Apium vel Petroſelinum criſpum. *Bauh. pin.* 153. **Engl.** Curled Parſley, oder curled-leaved Parſley. **Fr.** Perſil friſé.

§. 1.

(*) Apium Petroſelinum, *Linn.* (deſſen Character iſt Apium foliolis caulinis linearibus, involucellis minutis. *Hort. cliff.* 108.) begreift ſowohl die Peterſilie, als die Peterſilienwurzel unter ſich. Ich unterſcheide beyde dadurch, daß ich jene Apium Peterſolinum vulgo, und dieſe Apium Petroſelinum maximum nenne.

§. 1.

Beſchreibung.

Die ſchlichte Peterſilie iſt diejenige, welche gemeiniglich zum Küchengebrauch gezogen, und von dem Collegio Medico unter dem Namen Petroſelinum zur Arzney verordnet iſt. Denn wenn Apium verſchrieben wird, ſo wird darunter allezeit der Waſſereppich verſtanden.

Die krauſe Peterſilie hält man durchgehends für eine Spielart der ſchlichten Peterſilie. Wiederhohlte Verſuche aber haben mich überzeuget, daß von ſorgfältig gezogenen krauſen Peterſilienſaamen allezeit krauſe Peterſilie komme. Aber freylich gibt es nur wenige, welche ſich die Mühe nehmen mögen, den Saamen ſo ächt zu ziehen, daß nicht immer etwas von der ſchlichten Sorte mit darunter wäre; gleichwie auch der Saamen, welchen man von den Saamenhändlern kauft, meiſtens eine Miſchung von beyden Sorten iſt. Wenn man alſo lauter krauſe Peterſilie verlanget, muß man, ſo bald ſie ſo weit hervorgewachſen iſt, daß man beyde Sorten unterſcheiden kan, alle ſchlichtblättrige Pflanzen ausziehen, und nur die von der ächten kräuſen Sorte ſtehen laſſen. Der davon gezogene Saamen gibt nachher ächte krauſe Peterſilie.

Die breitblättrige Peterſilie, Engl. Broad-leaved Garden Parsley, Apium hortenſe latifolium, *Bauh. pin.* 153. und die rundblättrige portugieſiſche, Engl. Round-leaved Portugal Parsley, Apium luſitanicum rotundifolium, *Tournef.* ſind, meiner Meinung nach, nur Spielarten der ſchlichten Sorte. Wenn ſie aber würklich unterſchiedene Arten ſeyn ſollten, ſo müßte aller der Saamen davon, welchen ich unter jenen Benennungen aus verſchiedenen andern europäiſchen Ländern geſandt bekommen habe, unrecht benannt

benannt geweſen ſeyn. Denn die aus demſelben erwachſende Peterſilie war allezeit die gemeine ſchlichte Sorte.

Dergleichen Verwirrungen rühren daher, daß auf der einen Seite Tournefort und andere Botaniker, alle ihnen vorkommende Spielarten, als würkliche Arten herſetzen, ohne den eigentlichen Grund anzugeben, warum ſie ſie für beſondere Arten erklären; und daß auf der andern Seite der Ritter Linné in einen gegenſeitigen Fehler verfallen iſt, und viel Pflanzen, welche in ihrer Art beſtändig bleiben, als bloß aus dem Saamen entſtandene Spielarten anſiehet; Ein Fehler, welchen er mit der Zeit gewiß verbeſſern wird, weil er jezt ſo viel Pflanzen, als er unter dem kalten Clima von Schweden ziehen kan, ziehet, und gewiß finden wird, daß viel derſelben ihren Unterſchied beſtändig behalten, und alſo würklich beſondere Arten ſind.

§. 2.

Wartung der Peterſilie.

Die ſchlichte Peterſilie muß, weil der Saamen lange in der Erde zu liegen, und ſelten unter ſechs Wochen aufzugehen pflegt, zeitig im Frühjahr geſäet werden. Weil ſie in Reihen geſäet vom Unkraut beſſer rein gehalten, und bequemer geſchnitten werden kan, als wenn ein ganzes Beet damit überſäet iſt, ſo ſäen ſie die Küchengärtner um London meiſtens in Reihen, um den Rand ſchmaler Gartenbeete. Wenn man ſie aber in der Abſicht ziehet, daß ihre Wurzel zur Arzney gebraucht werden ſoll, ſo muß ſie ſehr einzeln geſäet, und die jungen Pflanzen nachher, eben wie Möhren, Carotten, Zipollen u. d. gl. mit der Hacke verdünnet, und vom Unkraut rein gehalten werden; und dann ſind ihre Wurzeln vom Julius oder Auguſt

an bis ins folgende Frühjahr zu dieſem Zweck brauchbar.

Es gibt viele, welche ſich vor dem Gebrauch der gedachten Peterſilie in der Küche fürchten, und beſorgen, es möge Hundspeterſilie (*) mit darunter ſeyn, — welche derſelben ſo ähnlich iſt, daß ſie von Leuten, welche nicht ziemliche Einſichten in die Kräuterwiſſenſchaft haben, leicht für ordentliche Peterſilie angeſehen werden kan, — und gleichwohl ein giftiges Kraut iſt, von deſſen Genuß ſchon mancher Schaden gelitten hat. Ein ſolches Unglück zu verhüten, bediene ich mich für meine Perſon ſchon ſeit vielen Jahren der krauſen Peterſilie, weil dieſelbe der Hundspeterſilie ſo wenig ähnlich iſt, daß ſelbſt der unerfahrenſte ſie nicht mit einander verwechſeln kan; gleichwie ich dieſelbe aus eben dieſer Urſach meinen Bekannten auch beſtändig empfohlen habe; zumahl ſie zum Küchengebrauch eben ſo gut iſt, als die ſchlichte, und ächter Saamen von ihr auch allezeit ächte krauſe Peterſilie gibt.

§. 3.

Nutzung der Peterſilie für die Schaafe.

Die ſchlichte Peterſilie iſt gegen die Fäulniß der Schaafe ein untriegliches Mittel, wenn man ſie wöchentlich zweymahl, jedes mahl zwo bis drey Stunden, auf einem damit beſäeten Acker weiden läßet, und deswegen wird ſie von vielen erfahrnen Landwirthen ackerweiſe ins Feld geſäet. Nur Schade, daß Haaſen und Kaninichen nach derſelben ſo begierig ſind, daß ſie aus weiter Entfernung her nach ihr kommen, und ſie abfreſſen; und ſie in ſolchen Gegenden, wo ſie in Menge ſind, gänzlich verwüſten, wenn ſie nicht durch eine

(*) S. Gärtn. Cal. Febr. §. 5. Not. *.

eine Umzäunung gegen ſie verwahret iſt. Wer inzwiſchen in ſeinem Jagdbezirk recht viel Haaſen zu haben verlanget, kan ſie vermittelſt einiger mit Peterſilie beſäeten Stücke Land aus der ganzen Gegend herlocken; gleichwie ſie durch die Peterſilie auch gegen die Pocken verwahret zu werden pflegen (*).

Die beſte Zeit, die Peterſilie zu dieſem Zweck auf den Acker zu ſäen, iſt die lezte Hälfte des Februarius. Der Acker muß dazu aber erſt recht klar geeggет; der Saamen dann in etwa 1 Fuß weit von einander entfernte Reihen ziemlich dick eingeſtreuet, und die Peterſilie nachher mit der Hacke vom Unkraut rein gehalten werden, — weil ſolches ſie ſonſt, wenn man es ungeſtöhrt fortwachſen läßet, bald überziehet und unterdrücket. Ein Engliſcher Scheffel Saamen iſt zur Beſäung eines ganzen Engliſchen Morgens hinreichend.

Peterſilien-

(*) Im Engl. ſtehet: and this will preſerve them ſound, die Peterſilie wird ſie geſund erhalten, welches meiner Meinung nach nicht anders geſagt iſt, als daß ſie ein Mittel gegen die Pocken, als die gewöhnliche Krankheit der Haaſen iſt.

Peterſilienwurzel (*).

APIUM PETROSELINUM (maximum.) *Linn. Sp. Pl. 379.*

Apium foliis radicalibus trifidis, ſerratis, petiolis longiſſimis; Apium latifolium. *Mill. n. 3.* Apium hortenſe latifolium maxima craſſiſſima ſuavi & eduli radice. *Boerh. Ind. alt.* [Apium hortenſe maximum. *Bauh. Prodr. 81.*] **Engl.** Large rooted Parsley, Great Garden Parsley, Petroſeline Wortle. **Fr.** Perſil à groſſe racine, Gros Perſil. **Schwed.** Rotperſilga. Peterleinwurzel, Großwurzel-Peterling, Groß Gartenpeterlein.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Peterſilienwurzeln werden um ihrer Wurzeln Willen gezogen, und gegenwärtig in London häufig zu Markt gebracht. Ihre Blätter haben längere Stiele, und nicht ſo viel Einſchnitte, ſondern größere und dunkler grüne Lappen, als die gemeine ſchlichte Peterſilie, — und daran kan man beyde ſehr leicht von einander unterſcheiden. Ihre Wurzeln aber werden wohl ſechsmahl größer, als die Wurzeln von jenen, ſelbſt bey der ſorgfältigſten Cultur, nicht werden. Ich habe mehrjährige Verſuche darüber angeſtellet, — beyde in einerley Boden neben einander geſäet, — die Pflanzen von beyden zeitig zu einer gleichen Weite verdünnet, — beyde überhaupt auf einerley Art gewartet; habe aber allezeit gefunden, daß die Wurzeln der gemeinen Peterſilie nur die Dicke eines kleinen Mannesfingers, — die Peterſilienwurzeln aber

(*) Eine Spielart des Apium Petroſelinum, *Linn.* S. Peterſilie die erſte Note. Novum eſt inventum, cujus originem exteri Suecis deberi credunt. *Linn. Am. Acad. VII. 25.*

aber die Dicke voll ausgewachſener Möhren erlangten, — und daß dieſe mürb und ſüß, jene aber ſtockig waren, und einen ſtarken Geſchmack hatten. Ein Unterſchied, welchen ſie beſtändig behalten, und um deſſen willen ſie für zwo unterſchiedene Arten, und nicht für bloße Spielarten gehalten werden müſſen.

Die Holländer hatten die Peterſilienwurzeln ſchon lange gebauet, ehe die Gärtner in England überredet werden konnten, ſie auch zu ziehen. Im Jahr 1727. brachte ich den erſten Saamen davon aus Holland mit nach England, und gab mir alle Mühe, unſere Gärtner zu überreden, mit einer Ausſaat davon Verſuche zu machen. Ich konnte aber keinen von ihnen dazu bereden, und habe ſie alſo noch viel Jahre nachher allein gezogen, — bis ſie endlich erſt mit der Zeit eine Marktwaare geworden ſind. Denn erſt ſeit einigen Jahren ſind ſie in England allgemein bekannt. In Holland ſind ſie, wie ich ſchon geſagt habe, ſchon ſehr lange eine allgemeine Marktwaare geweſen. Man bringet ſie da im Sommer, wie bey uns die jungen Carotten, und Möhren, und faſt von eben ſolcher Größe, in kleinen Bündeln zu Markt, weil die Holländer dieſelben zu ihren Waater-Zootjes (*) gebrauchen.

§. 2.

Wartung.

Man ſäet ſie zeitig im Frühjahr in gute Erde; Im April, wenn die Pflanzen hervorgewachſen ſind, verdünnet man ſie, wie Carotten und Möhren, mit der Hacke, auf 5 bis 6 Zoll ins Gevierte, und hält ſie nachher vom Unkraut rein. Im Julius kan man ſchon den Anfang machen, ſie zur Speiſe aufzuziehen, und ſie gekocht, als junge Möhren oder Carotten, zu eſſen. Sie ſind nicht nur ſehr wohlſchmeckend, ſondern auch überaus geſund, beſonders für diejenigen, welche mit Steinſchmerzen beſchweret ſind. Wenn man ſie noch weiter, als in der zuvor angegebenen Weite, verdünnet, ſo erlangen ſie im September, wenigſtens in einem guten Boden, die Dicke mittelmäßiger Paſtinacken.

(*) Engl. For' Water ſouche. Holl. Waater-Zootjes. d. i. kleinere Fiſche, z. E. ſogenannte Grashechte, in Waſſer und Peterſilie gekocht, und ſo zu Tiſch gebracht, und aus dem Waſſer gegeſſen.

Pfeffermünze (*).

Mentha ſpicis craſſioribus interruptis, foliis lanceolatis acute ſerratis. *Mill. n. 6.* MENTHA PIPERITA. *Linn. Sp. Pl. 805.* & *Mill. n. 6.* Mentha fervida nigricans, piperis ſapore. *Rand. Hort. Chel. Cat.* Engl. Pepper Mint.

§. 1.

Beſchreibung.

Man trift die Pfeffermünze in einigen Gegenden von England wildwachſend an, und ich habe ſie an dem, zwiſchen Mitcham und Croydon in der Grafſchaft Surry fließenden Fluß angetroffen. Sie treibt glatte purpurbraune Stengel. Ihre Blätter ſind kleiner, als an der gemeinen Krauſemünze (†), lanzenförmig, am Rand ſägeförmig, und dunkler grün, und haben purpurbraune an der untern Seite etwas haarige Mittelribben und Adern. Ihre Blütenähren ſind auch kürzer und dicker, und nach unten zu unterbrochen; ihre Blüten ſind dunkel purpurbraun, und die Staubfäden länger, als die Blumenblätter. — Die ganze Pflanze hat einen heißen beißenden Geſchmack, wie Pfeffer, und einen angenehmen Geruch. — Man hat auf den Apotheken ein aus ihr gezogenes Waſſer, welches dem gemeinen Krauſemünzwaſſer in allen den Fällen,

(*) Einen ihr ſchon eigenthümlichen deutſchen Namen habe ich ſo wenig, als ihre Benennungen in andern Sprachen, auffinden können.

(†) Mentha viridis, *Linn.* S. Krauſemünze *n.* 1.

Fällen, wozu ſolches verſchrieben wird, meiſtens vorgezogen, und für ein vortrefliches Mittel gegen den Stein gehalten wird. — Man hält die aus allen Sorten der Münze gezogenen Waſſer für eine ſehr geſunde Herzſtärkung. Ich ſollte alſo gedenken, man könnte ſie an die Stelle jener ehrloſen hitzigen Getränke ſetzen, in welchen ſich der Pöbel zu berauſchen pflegt. Das Pfeffermünzwaſſer beſonders erwärmet den Magen eben ſo gut, ja noch beſſer, als irgend eines von den der Geſundheit ſo nachtheiligen hitzigen Getränken. Wenn daſſelbe mit einigen andern annehmlich ſchmeckenden aromatiſchen Kräutern verſetzt würde, ſo würde ſolches einen viel wohlſchmeckendern und geſundern Liqueur geben, als diejenigen, welche insgemein verkauft werden. Und da der Pöbel nun einmahl faſt durchgehends ſo verſoffen iſt, daß er ohne hitzige Getränke nicht leben kan, ſo würde es für das Publicum ſehr vortheilhaft ſeyn, wenn ſolche Getränke wenigſtens ſo gemacht würden, daß ſie ſo wenig, als möglich, ſchädlich wären; gleichwie auch, wenn es allgemein gebräuchlich würde, zu dieſem Zweck Kräuter zu diſtilliren, weniger Weitzen verbraucht werden würde.

§. 2.

Wartung und Nutzung.

S. Krauſemünze §. 2. und 3.

Pimpinel.

Poterium inerme, caulibus ſubanguloſis. *Hort. cliff. 446.* POTERIUM SANGUISORBA. *Linn. Sp. Pl. 1411.* & *Mill. n. 1.* Pimpinella ſanguiſorba minor hirſuta. *Bauh. pin. 160.* Engl. Common Burnet. Fr. Pimprenelle, Pimprinelle, Pimpinelle. Ital. Pimpinella minore, Solbaſtrella minore. Dän. Pimpenelle, Backerod, Quäßurt. Schwed. Pimpinella. Holl. Cleyn Pimpinelle. Kleine welſche Pimpinell, Bibernell, Pimpernell, klein Sperbenkraut ꝛc.

§. 1.

Beſchreibung.

Die **Pimpinel** wächſet hin und wieder in kreidigen Boden in England wild. Es giebt zwo bis drey Spielarten von ihr, eine mit glättern Blättern (*), und eine mit größern Saamenkörnern, als die beyden andern (†). Ihr Unterſchied iſt aber nicht beſtändig, ſondern eine bloße Saamenveränderung. Sie iſt eine perennirende Pflanze, und treibt aus der Wurzel eine große Anzahl auf ziemlich langen Stielen ſtehende Blätter, — welche aus fünf bis ſechs paar Blättchen beſtehen, und ſich mit einem einzelnen Blättchen endigen. Dieſe Blättchen ſitzen an der Mittelribbe faſt wechſelsweiſe, bisweilen auch paarweiſe; ſind auch am Rand ſägenförmig, und zuweilen glatt, bisweilen auch haarich. Die Blütenſtengel werden 1½ Fuß hoch; treiben ziemlich viel Nebenzweige; und endigen ſich mit langen dünnen Stielen, auf deren jeden eine längliche, zugleich aus männlichen und aus weiblichen, purpurbräunen, und ſich im Junius öfnenden Blüten beſtehende Blütenähre (**) ſitzt. In jeder der weibl. Blüten erzeugen ſich zwey harte, und im Herbſt reif werdende Saamenkörner.

(*) Pimpinella Sanguiſorba minor laevis. *Bauh. pin.* 160?
(†) Pimpinella Sanguiſorba inodora. *Bauh. pin.* 160?
(**) Die weiblichen Blüten ſitzen in der nemlichen Aehre über den männlichen.

§. 2.
Gebrauch.

Man ziehet die Pimpinel in den Gärten, um theils ihre jungen zarten Blätter im Winter und im Frühjahr zum Salad, theils ihre Blätter überhaupt bey heißer Witterung zu kühlen Tränken zu gebrauchen. Sie wird auch zur Arzney gebraucht, und für ein Cordiale und Alexipharmicum gehalten; gleichwie ihre Wurzel auch gegen das Blutſpeyen empfohlen wird.

§. 3.
Wartung.

Sie kan ſehr leicht aus Saamen gezogen werden, welcher im Herbſt, ſo bald er reif iſt, geſäet werden muß; Denn wenn er erſt im Frühling geſäet wird, pflegt er erſt im folgenden Jahr aufzugehen. Man kan ſie ſich auch ſelbſt beſaamen laſſen; da denn junge Pflanzen in Menge aufzugehen pflegen, — welche, etwa 1 Fuß weit ins Gevierte, in ungedüngte Erde verpflanzt werden können, — und wenn ſie vom Unkraut rein gehalten werden, ohne weitere Wartung einige Jahr fortdauren, beſonders, wenn ſie einen trocknen Boden haben.

Man kan ſie auch durch Zertheilung der alten Stöcke im Herbſt vermehren; welches aber, weil man aus dem von ſelbſt ausgefallenen Saamen Pflanzen genug bekommen kan, ſelten nöthig iſt.

§. 4.
Nutzung für das Vieh.

Die Pimpinel iſt neuerlich von unerfahrnen Leuten zum Anbau fürs Vieh, zu einer Winterfütterung empfohlen. Wenn man aber da, wo ſie wild wächſet, nachſiehet, ſo findet man, daß das Vieh alles von ſie her ſtehende Gras rein abfrißet, die Pimpinel aber unangerührt läßet. Ueberdem iſt ſie in feuchten Wintern, und ſteifen Boden von kurzer Dauer, und folglich zu jenem Zweck untauglich; gleichwie auch ihr Ertrag nicht ſo ſtark iſt, daß ſich ein Haushaltungsverſtändiger mit ihrem Anbau abgeben wird. Wer inzwiſchen einen Verſuch damit zu machen Luſt hat, thue es lieber erſt im Kleinen, ehe er ſich mit einem ſolchen Project im Großen abgibt.

Poley.

MENTHA PULEGIUM. *Linn. Sp. Pl. 807.*

Pulegium foliis ovatis obtuſis, ſtaminibus corollam aequantibus, caule repente; Pulegium vulgare. *Mill. n. 1.* Pulegium latifolium. *Bauh. pin. 222.* Common or broad-leaved Pennyroyal. **Dän.** Polley, Loppe-urt. **Ital.** Pulegio. **Fr.** Pouliot. **Teutſche** Poley, kleiner Balſam.

§. I.

Beſchreibung.

Die Poley wächſet in England auf feuchten, und im Winter unter Waſſer ſtehenden Gemeinheiten wild. Sie hat eine zaſerige und perennirende Wurzel; und treibt glatte, an der Erde liegende, und an jedem Gelenk Wurzeln austreibende Stengel, — vermittelſt deren ſie ſich weit umher ausbreitet, und ſich unbeſchreiblich vermehret. Ein jedes Glied der Stengel iſt mit zwey eyrunden Blättern beſetzt, welche meiſtens nicht eingeſchnitten ſind. Die Blüten ſtehen oberwärts an den Stengeln, und kommen gerade über den Blättern an jedem Gelenk in Wirteln zum Vorſchein; ſind blaß purpurbraun, klein und helmförmig; aber nicht, wie an den übrigen Arten der Münze (*), an der Spitze des Helms eingeſchnitten. Die Staubfäden in den Blüten ſind eben ſo lang, als die Blumenblätter; der Griffel aber iſt noch etwas länger. Die ganze Pflanze hat einen ſehr ſtarken Geruch, und einen heißen aromatiſchen Geſchmack. Man ziehet aus ihr ein

 Waſſer,

(*) *Mentha*, zu welchen ſie vom Ritter Linné gerechnet wird.

Waſſer, und einen Oel, welche in den Apotheken zum Arzneygebrauch anzutreffen ſind. — Man hat von ihr eine Spielart mit weißer Blüte, welche in England auch bisweilen wild wachſend gefunden wird.

§. 2.

Wartung.

Weil ſie ſich durch ihre auf dem Boden liegenden, und an jedem Gelenk Wurzel ſchlagenden, und dann einwachſenden, und abermahl neue Zweige treibenden Zweige überaus ſtark vermehret: ſo bedarf ihre Erziehung keiner weitern Bemühung, als daß man bewurzelte Zweige abſchneidet, und ſolche in friſche Erde pflanzt, — und zwar, damit ſie Raum haben, ſich auszubreiten, wenigſtens 1 Fuß weit ins Gevierte. Am beſten geſchiehet dieſes im September, weil ſie ſich dann nicht nur vor dem Winter erſt gut einwurzeln können, ſondern auch ſtärker wachſen, und im folgenden Sommer ſchon mehr von ihnen geſchnitten werden kan, als wenn ſie erſt im Frühling verſetzt werden. — Man kan ſie auch durch abgeſchnittene junge Zweige vermehren, welche, wenn man ſie im Frühjahr (*) ſteckt, gleich der Krauſemünze, Wurzeln ſchlagen. — Schon binnen einem Jahr beſtaudet ſich die Poley ſo ſtark, daß ſie, wenn man ſie ſo eng ſtehen läßet, im Winter leicht in Fäulniß geräth. — Sie liebet einen feuchten ſtarken Boden, und blühet dann unbeſchreiblich ſtark.

Pomum

(*) Im Herbſt. Abridg. von 1771.

POMUM AMORIS, Liebesapfel.

SOLANUM LYCOPERSICUM. *Linn. Sp. Pl.* 265. (*)

1. Lycoperſicon caule inermi herbaceo, foliis pinnatis inciſis, fructu rotundo glabro; Lycoperſicum Galeni. *Mill. n.* 1. [Solanum racemoſum ceraſorum forma. *Bauh. pin.* 167? Nachtſchatten mit rothen Kirſchen traubelweiſe. *Elsh.* 95.] Engl. Love Apple with a ſmooth round fruit, d. i. Pomum amoris mit glatter runder Frucht. *Mill.* [Cherry-fruited Love Apple. *Mawe.*]

2. Lycoperſicum caule herbaceo hirſutiſſimo, foliis pinnatis, inciſis, fructu compreſſo ſulcato; Lycoperſicum Eſculentum. *Mill. n.* 2. Solanum pomiferum, fructu rotundo ſtriato molli. *Bauh. pin.* 167. Rundgeſtreifte weiche Solan- oder Liebesapfel, *Elsh.* 95. Engl. Love Apple with a roundiſh furrowed fruit, commonly called Tomatos by the Spaniards, d. i. Pomum amoris mit einer rundlichen gefurchten Frucht, welche die Spanier gewöhnlich Tomatos nennen. *Mill.* [Common large, furrowed fruited Love-Apple. *Mawe.*] Fr. Pomme d'amour, ou Pomme dorée. Ital. Pomi d'oro. Holl. Gulden Appelen. Liebäpfel, Goldäpfel, Poma amoris.

(*) Die folgenden beyden Sorten ſind nach Linné Spielarten deſſelben. Ihr gemeinſchaftlicher Character iſt: Solanum caule inermi herbaceo, foliis pinnatis inciſis, racemis ſimplicibus. *Vir. cliff.* 15.

§. 1.

Beſchreibung.

Die erſte Sorte iſt eine jährige Pflanze, und treibt einen kräuterartigen, zweigichten, haarigen Stengel, welcher 5 bis 6 Fuß lang wird (*), und, wenn er nicht unterſtützt wird, mit ſeinen Zweigen an der Erde liegt. Die Zweige ſind mit geflügelten Blättern beſetzt, welche einen ſtarken wiedrigen Geruch haben, und aus 4 bis 5 Paar am Rand eingeſchnittnen ſpitz zugehenden Blätterchen beſtehen, und oben ein einzelnes Blättchen haben. Die Blüten kommen an den Stengeln auf ziemlich langen Stielen zum Vorſchein; auf jedem Stiel ſtehen in einem langen lockern Büſchel verſchiedene gelbe Blüten zuſammen. Die Frucht iſt rund, glatt, fleiſchig, und etwa ſo groß, als eine große Kirſche. — Man hat von dieſer Sorte zwo Spielarten, eine mit gelben und eine mit rothen Kirſchen (†). — Die Pflanzen blühen vom Junius an, ſo lange, bis ihnen der Froſt ein Ende macht; und ihre Früchte werden vom Ende des Julius an nach und nach, ſo lange hin, reif, bis die Pflanzen erfrieren. — Dieſe erſte Sorte iſt officinel.

Die zweyte Sorte iſt der erſten völlig gleich, außer daß ihre Früchte anders geſtaltet und größer ſind. Denn dieſe ſind nicht nur gegen jene ſehr groß, ſondern auch an beyden Enden etwas zuſammen gedrückt, und umher tief gefurcht. — Weil dieſe Sorte nie in jene, jene auch nie in dieſe umartet, ſo ſind ſie unſtreitig zwo beſondere Arten. — Dieſe zweyte Sorte iſt diejenige, welche gewöhnlich zum Gebrauch in Suppen gezogen wird, und deren Früchte die Portugieſen und Spanier unter dem Namen Tomatos viel

(*) 6 bis 8 Fuß. Ausg. von 1768.

(†) Engl. Yellow cherry-fruited und Red cherry — fruited Love Apple. *Mawe.*

viel zu Saucen gebrauchen, welche davon einen angenehmen ſäuerlichen Geſchmack bekommen.

§. 2.

Wartung.

Die Pomum amoris müſſen aus Saamen gezogen werden. Dieſer muß im Merz auf ein mäßiges Miſtbeet geſäet; und die Pflanzen, wenn ſie etwa 2 Zoll hoch ſind, vorerſt auf ein anderes mäßiges Miſtbeet, etwa 4 Zoll ins Gevierte, vorläufig verſetzt; bis ſie angeſchlagen, beſchattet; und nachher fleißig begoßen werden, und viel freye Luft haben. Denn wenn ſie im Anfang zu frech wachſen, ſo hat es nachher ſelten eine rechte Art mit ihnen. — Im May müſſen ſie förmlich verpflanzt werden; entweder in Töpfe in fette leichte Erde, oder auf Rabatten an Mauern, Planken oder Rohrwände, — an welchen man ihre Zweige, damit ſie nicht an der Erde umher liegen, befeſtigen kan. Denn wenn ſie an der Erde liegen, ſo werden ihre Früchte nicht reif. — Wenn man ſie um ihrer Früchte willen ziehet, müſſen ſie eine warme Lage haben; und ihre Zweige, ſo, wie ſich ſolche nach und nach weiter ausbreiten, regelmäßig befeſtigt werden, — damit die Früchte durch Hülfe der Sonne deſto eher reif werden. Denn ſonſt werden ſie erſt ſehr ſpät reif; und doch, ehe ſie nicht reif ſind, ſind ſie nicht brauchbar. Wenn man aber die Pflanzen im Frühjahr gehörig vorwärts bringt, und ihre Zweige nach dieſer Anweiſung regelmäßig gegen die Mittagsſonne anbindet, ſo kommen die erſten Früchte ſchon am Ende des Julius zur Reiſe; und von da an hat man denn ſo lange, bis die Pflanzen endlich erfrieren, immerhin eine Folge von reifen Früchten. — Man darf ſie nicht in gar zu fette Erde pflanzen,

weil ſie ſonſt zu ſtark in Zweige treiben (*). Am beſten iſt für ſie ein Boden, welcher nur noch mittelmäßige Beſſerung in ſich hat, weil ſie dann nicht ſo frech wachſen, und folglich reichlicher tragen.

§. 3.

Gebrauch.

Die Italiener und Spanier eſſen die Pomum amoris eben ſo, wie wir die Gurken mit Pfeffer, Oel und Salz, oder nehmen ſie auch wohl gekocht zu Saucen. Zu Suppen ſind ſie in England jezt ſehr gebräuchlich, beſonders aber die zweyte Sorte, welche allen übrigen vorgezogen wird. Die Suppen bekommen davon einen angenehmen ſäuerlichen Geſchmack. Weil ſie aber ſehr ſaftig und kühlend ſind, ſo glauben viele, ſie gäben eine ſchlechte Nahrung, und wären ungeſund.

Porre,

(*) Im fetten Boden werden die Ranken der erſten Sorte faſt länger, als man mit dem Arm in die Höhe reichen kan. In einem gewöhnlichen Nelkentopf trieb mir einſtens eine ſolche im freyen Garten gezogene, folglich ſehr lebhafte, im September mit voller Erde ausgehobene, 2 Fuß hohe, und 1½ Fuß über der Erde bereits ſchöne rothe Kirſchen habende Pflanze im Winter in der Fenſterbank eines gegen Norden gelegenen 6 Fuß hohen Fenſters, eine ſo lange Hauptranke, daß ſie nicht nur, (weil ich ſie, ſo wie ſie weiter in die Höhe gieng, mit Bändern befeſtigte,) die Höhe des Fenſters, ſondern von da an ferner die Breite des Fenſters von 3½ Fuß erreichte, — und wenn ich ihr den Platz noch länger hätte vergönnen wollen, vermuthlich noch länger geworden ſeyn würde. Weil aber ihre Nebenzweige, welche zum Theil länger, als 3 bis 4 Fuß wurden, und wiederum neue Nebenranken trieben, endlich nicht gut mehr befeſtigt werden konnten, und das Fenſter zu ſehr verdunkelten; die Blüten auch entweder gar keine Früchte anſetzten, oder dieſe doch meiſtens nur die Größe eines Kirſchkernes erreichten; auch der wiedrige Geruch ihrer Blätter endlich zu unangenehm ward, ſo konnte ich den Verſuch, wie hoch ſich eine ſolche Pflanze wohl ziehen ließe, nicht weiter treiben.

Porre, und Perllauch.

ALLIUM PORRUM (capitatum, Porre, und ſectile, Perllauch.) *Linn. Sp. Pl. 423.* (*).

1.) **Porre.** Porrum radice oblonga tunicata, caule planifolio floribus capitatis, ſtaminibus tricuſpidatis; Porrum Sativum, *Mill. n. 1.* Porrum commune capitatum. *Bauh. pin. 72.* Engl. Common-headed Leek, oder gemeiniglich London (auch Broad-leaved) Leek. Franz. Poireau, Porreau, Pourreau. Schwed. Purio. Dän. Log, Beerßlock. Ital. Porro. Holl Pareye. Span. Puerro. Zahmer Lauch, Aſchlauch, Spaniſch Lauch, Porro, Burre, Burro.

2. **Perllauch.** Smaller and narrower leaved, (oder Narrow-leaved) Leek. [Porrum ſectivum latifolium. *Bauh. pin. 72.* Porrus ſectilis. *Pallad. III. 24. n.* Porrum ſectivum. *Colum. XI. 3. 30.* Porrum ſectivum capitatum. *Matth.* Porrum ſectile. *Lobel. Adverſ. 58.* Porrum tonſile. *Lobel. Obſerv. 78.* (woſelbſt der Perllauch in ſeinem wachſenden Zuſtand abgebildet iſt.) Span. Puerro cabeçudo.] Aſch-Schnittlauch. *Elsh.* (*).

§. 1.

Beſchreibung.

Man hält faſt allgemein dafür, es gebe vom Porre zwo

(*) Der *Linn.* gemeinſchaftliche Caracter von beyden iſt Allium caule planifolio umbellifero, ſtaminibus tricuſpidatis, radice tunicata. *Hort. upſ.* 77.

(†) Nach *Hall. Opuſc. Bot. p.* 349. iſt der im *Tab.* 872. abgebildete wilde breitblättrige Lauch, Porrum ſylveſtre latifolium, gleichfalls der Perllauch.

zwo Sorten. Ich habe aber mit beyden wiederhohlte Verſuche angeſtellet, und gefunden, daß ſie einerley ſind; und daß der vermeinte Unterſchied zwiſchen ihnen daher entſtanden ſey, weil man wohl, anſtatt den Saamen von jährigen Porre aufzunehmen, von überjährigen Porreſtauden, welche bereits Saamen getragen hatten (*), abermahl Saamen aufgenommen hat, woraus denn ein ausgearteter Porre entſtanden iſt, welcher viel kleinere, und ſchmälere Blätter hat, doch aber, wie ich aus der Erfahrung weiß, bey gehöriger Sorgfalt in der Folge wieder in die ächte Art zurückgebracht werden kan (†).

§. 2.

(*) Die Entſtehungsart des Perllauchs, eine Anweiſung, wie man denſelben, ohne Saamen und Zwiebeln, aus Porre ziehen könne, S. m. **Küch. G. Br. Th.** 2. S. 175-189.

(†) Die Ausartung des Porre, von welcher hier die Rede iſt, iſt derjenige Lauch, welcher nach m. **Küchengart. Brief.** Th. I. S. 170. der 3ten Aufl. und Th. II. S. 175. und Vorr. S. XLVII. wegen ſeiner rundlichen und den Perlen ähnlichen Zwiebeln **Perllauch** genannt wird, und in *Hall. Opuſc. Botan. p.* 349. als eine Spielart ſeiner ſiebenden Species des Allium. nemlich des **Porre** angeführet wird, und welcher auf eine für die Küche ſehr nützliche Art, auf eben dieſelbe Weiſe, wie die Winterzwiebeln, durch ſeine kleinen runden Zwiebeln, auch wenn man will, durch den Saamen fortgepflanzt wird. Ob er gleich, nach **Millers** Behauptung, in der Folge durch den Saamen wieder zu ächten Porre mag gemacht werden können, ſo iſt er doch nun einmahl eine bey der Fortpflanzung durch Zwiebeln vom Porre eben ſo unterſchieden bleibende Pflanze, als die **Winterzwiebeln** eine von den Zipollen, (von denen ſie auf eben die Weiſe, wie der Perllauch vom Porre, entſtehen,) unterſchiedene Pflanze, und deswegen von *Linné* zu einer vom Allium Cepa unterſchiedenen Specie gemacht ſind, und den Namen Allium fiſtuloſum bekommen haben. Weil *Linné* aber den Perllauch unter dem Allium Porrum mit begreift, ſo nenne ich, um ſie zu unterſcheiden, den **Porre** Allium Porrum capitatum, und den **Perllauch** Allium Porrum

§. 2.
Wartung.

Der Porre wird aus Saamen gezogen. Man ſäet denſelben im Frühjahr auf eben die Weiſe, wie die Zipollen; und gemeiniglich ſäet man Porre und Zipollen unter einander; ſo, daß man entweder, nachdem man nun von dem einen, oder dem andern, mehr oder weniger verlangt, auch mehr oder weniger Saamen davon unter den andern miſchet; oder daß man, wie es meiſtens geſchiehet, beyderley Saamen zu gleichen Theilen unter einander miſchet. Die Zipollen kommen zwar im Frühjahr vor dem Porre im Wachsthum ſehr vorauf. Weil ſie aber ſchon im Auguſt, und alſo ziemlich früh, aufgenommen werden, ſo hat der Porre nachher noch Zeit genug zum Wachsthum; und man bekömmt alſo auf dieſe Weiſe von einem Stück Land eine ziemliche Ausbeute beydes von Zipollen und Porre. Die Wartung des auf dieſe Art geſäeten Porre iſt übrigens eben dieſelbe, als die Wartung der Zipollen. Ich gebrauche dieſelbe hier alſo nicht zu wiederhohlen, ſondern füge nur noch hinzu, daß man den Porre im Frühjahr auch wohl auf ein beſonderes Beet etwas dicht zu ſäen, und ihn im

Porrum ſectile. Da er inzwiſchen von dem Porre auf eben dieſelbe Weiſe entſtehet, wie die Winterzwiebeln von den Zipollen, und die Winterzwiebeln von *Linné* zu einer beſondern Specie gemacht ſind, ſo verdienete er auch zu einer beſondern Specie gemacht zu werden. Wie? wenn man ihm zum Unterſchiede von dem Allium Porrum, (damit dieſe Species allein der Porre wäre,) von dem Beynamen, wodurch die ältern Botaniker ihn vom Porre unterſcheiden, einen ſpecifiſchen Namen gäbe, und ihn Allium ſectile nennete? Holitorum induſtria (*Porrum*) in *capitatum* & *ſectile* diviſit: iſtud Capitatum *Porrum* vocans: illud, quod ſaepius ad culinaria juſcula detundi ſolitum eſſet, *ſectivum vel tunſile* dixit. *Lobel. Adverſ. p.* 58.

im Junius auf andere von frühen Gewächſen ledig gewordene (*), und friſch umgegrabene Beete, in 1 Fuß von einander entfernte Reihen, 6 Zoll weit von einander zu verpflanzen pflegt; da er denn nur vorerſt, bis er angeſchlagen iſt, feucht gehalten werden muß, — nachher aber keiner weitern Wartung bedarf, als der Reinigung vom Unkraut. Solcher verpflanzter Porre pflegt, beſonders in einem guten Boden, ziemlich ſtark zu werden, und dieſe Art, ihn zu ziehen, iſt für diejenigen, welche wenig Gartenraum haben, überaus vortheilhaft.

§. 3.

Saamenerziehung.

Wenn man Porreſaamen ziehen will, ſo gräbt man dazu im Februarius eine Anzahl der noch im Garten ſtehenden ſtärkſten und anſehnlichſten Stauden aus; pflanzt dieſe an eine gegen Mittag gelegene Rohrwand, Zaun, Planke, oder Mauer, 8 Zoll weit von einander in einer Reihe her; und ſchützt nachher ihre zur Saat in die Höhe gegangenen Stengel, vermittelſt einer vor ihnen hergebundenen Linie, gegen das Abbrechen, — welchem ſie von der Zeit an, da ſich der Saamenkopf entwickelt hat, ſehr unterworfen ſind. Je näher man ſie im Herbſt vermittelſt dieſer Linie an jene Befriedigung anbeugt, deſto beſſer wird der Saamen reif. Denn in einem kalten Sommer, oder in einem kalten Herbſt pflegt der Porreſaamen, wenn er im ganz freyen Garten gezogen wird, in England nicht zur gehörigen Reiſe zu kommen, ſondern von früh im Herbſt einfallenden

(*) Nach Gärt. Cal. Jun. §. 28. wird auch der Zwiſchenraum zwiſchen den Reihen der Bohnen zu Porre genutzt. S. Bohnen §. 2.

fallenden ſtarken Nachtfröſten ſo gar ganz verdorben zu werden (*).

Wenn der Saamen reif iſt, (und dis kan man daran erkennen, wenn die Saamenköpfe braun werden,) ſchneidet man die Köpfe, 1 Fuß lang, oder noch etwas länger unter dem Kopfe, ab; bindet ihrer jedesmahl drey oder vier zuſammen; und hängt ſie an einer trocknen Stelle auf, — wo man ſie bis Weyhnachten, oder noch länger, hängen läßet; und dann den Saamen ausklopft. Weil aber die Saamenhülſen ſehr zähe ſind, und der Saamen aus ihnen nicht gut herauszubringen iſt, ſo pflegt man ſie wohl, wenn man ihrer nur wenig hat, an einem rauhen Ziegelſtein hart zu reiben, wodurch die Körner ungleich beſſer, als auf irgend eine ſonſt gebräuchliche Art, aus den Hülſen gehen.

Portulac.

(*) Der Perllauch gibt jährlich ohne Mühe in Menge reifen Saamen, welcher ſchon gegen den Auguſt reif wird. Man kan ſolchen im Frühjahr ſäen, und die Pflanzen nachher, etwa 4 Pflanzen zuſammen genommen, 6 Zoll weit verpflanzen; um im Frühjahr nachher grün zu gebrauchenden Perllauch zu haben, und im Auguſt des zweyten Jahrs reife Zwiebeln aufnehmen zu können. Die Vermehrung durch Zwiebeln, welche im September, wie Schallotten, einzeln ½ Fuß weit eingepflanzt werden, iſt jedoch kürzer und bequemer.

Portulac.

Portulaca ſoliis cuneiformibus, floribus ſeſſilibus. *Roy. lugdb. 473.* PORTULACA OLERACEA. *Linn. Sp. Pl. 638.* & *Mill. n. 1.* Portulaca latifolia ſeu ſativa. *Bauh. pin. 288.* **Engl.** Garden Purslane. **Franz.** Pourpier. **Ital.** Portulaca. **Schwed.** Portulaka. **Dän.** Portulack. **Holl.** Porceleyne. **Burzelkraut, Burzel, Burgel, Genſel.**

§. 1.

Spielarten.

Der Portulac wächſet in America, und in den mehreſten heißen Ländern wild. Er iſt ſo allgemein bekannt, daß es keiner beſondern Beſchreibung deſſelben bedarf. Es gibt zwo Sorten deſſelben, eine mit dunkelgrünen (*), und eine mit gelben Blättern (†), welche aber zufälliger Weiſe aus dem Saamen entſtehen. Eine dritte Spielart iſt der ſogenannte wilde Portulac (**), welcher kleinere, und nicht ſo ſaftige Blätter hat; und wenn er einmahl im Garten iſt, und man ihn ſich ſelbſt ausſaamen läßet, im folgenden Jahr, wie Unkraut, aufgehet. Er iſt meiner Meinung nach eine Ausartung des Garten-Portulac. Denn wenn ich dieſen ſich wohl ſelbſt habe ausſaamen laſſen, ſo iſt er ſchon nach zwey Jahren in den wilden ausgeartet (††).

§. 2.

(*) **Franz.** Poupier verd. **Engl.** Green Purslane.

(†) **Engl.** Golden Purslane. **Fr.** Pourpier doré.

(**) **Engl.** Wild Purslane. **Fr.** Pourpier ſauvage. Portulaca anguſtifolia ſylveſtris. *Bauh. pin.* 288.

(††) Jeder ſich ſelbſt beſaamende Portulac, wenn er an einer magern Stelle wächſet, wird ſo genannter wilder Portulac, und legt ſeine Zweige platt an der Erde, wie Speichen eines Rades herum, und wächſet nicht in die Höhe, ſondern breitet ſich, wenn er Raum hat, an der Erde oft zu einer Elle im Durchſchnitt aus.

§. 2.

Wartung.

Er wird aus Saamen gezogen, welcher in leichte und fette Erde, und zwar den ganzen Sommer hindurch geſäet werden kan. Wenn man ihn früh verlangt, muß er auf ein Miſtbeet geſäet werden. Er iſt zu zart, als daß er vor dem April ins freye Land geſäet werden dürfte; muß dann aber doch in eine warme Lage geſäet werden. Der Saamen iſt ſo fein, daß man nur ganz wenig davon zu ſäen gebraucht. — Die Pflanzen bedürfen keiner weitern Wartung, als daß ſie vom Unkraut rein gehalten, und bey anhaltender Dürre wöchentlich zwey bis drey mahl begoßen werden. Bey warmer Witterung pflegen ſie ſchon ſechs Wochen nach der Ausſaat brauchbar zu ſeyn. — Wenn man den ganzen Sommer hindurch brauchbaren Portulac vorräthig haben will, muß man davon drey bis viermahl eine Ausſaat machen; eine jede vierzehen Tage, bis drey Wochen nach der andern. Auf dieſe Weiſe kan man ihn ſo ſpät im Sommer, als er noch gegeſſen werden darf, vorräthig haben. Denn, weil er von kalter Natur iſt, ſo iſt er in England nicht anders geſund, als in den warmen Sommermonathen. Aus eben dieſer Urſach hat es auch keinen Nutzen, ihn auf Miſtbeete zu ſäen, weil er doch im freyen Land früh genug brauchbar wird.

§. 3.

Saamen-Erziehung.

Wenn man vom Portulac Saamen aufnehmen will, muß man dazu eine hinreichende Anzahl von den früheſten Pflanzen ſtehen laſſen, und alle übrigen ſchwachen und kleinblättrigen Pflanzen umher wegziehen. Wenn der Saamen reif iſt (*), müſſen die Pflanzen abgeſchnitten, und auf Tüchern an die Sonne zum Nachreifen ausgebreitet; dann der Saamen ausgeklopft, und vermittelſt eines Siebes von den Blättern und Stücken der Saamencapſeln gereinigt werden.

Radis.

(*) Das Zeichen der Reife iſt, wenn man im Auguſt oder September einer Capſel ihre Mütze abnimmt, und dann den Saamen ſchon ſchwarz findet. Alsdenn muß man eine ſolche Pflanze, (oder wenigſtens die Zweige, an welchen ſchon reifer Saamen iſt,) abſchneiden, weil ſonſt die Mütze der reifen, ihre grüne Farbe behaltenden Capſeln von ſelbſt abfällt, und der Saamen dann ausfällt.

Radis.

RAPHANUS SATIVUS RADICULA. *Linn. Sp. Pl. 935. & Amoenit. Acad VII. 25.* (*). Radisgen, Rettisgen, Raphanellen, Monath-Rettig, Monath-Radis. Dän. Radyß.

1. **Langer Radis**, Raphanus ſiliquis teretibus toroſis bilocularibus (†). *Hort. cliff. 340.* Raphanus Sativus. *Mill. n. 1.* Raphanus minor oblongus. *Bauh. pin. 96.* [Radicula ſativa minor. *Dod.*] Engl. Common Garden Radiſh, (common taper-rooted, oder common ſpindle-rooted Radiſh.) Fr. Rave nach *Ecol.* (**); Raifort nach *Ann. Champ.* auch wohl Tendrette (††).

2. **Runder**

(*) Raphanus Sativus, *Linn.* deſſen Caracter iſt Raphanus ſiliquis teretibus toroſis bilocularibus, *Hort. cliff.* 340. begreift ſo wohl den **Radis**, als den Rettig unter ſich. *Raphanus Sativus* (Schwed. Rättika) tripliciter varians, & eſt vel R. *aeſtivus*, anno ſaepe primo cauleſcens, vel R. *hiemalis*, radice extus nigra, rimoſa & acriore, vel R. *Radicula*, radice ſupra terram eminente. *Linn. Am. Ac VII.* 25.

(†) Nach dem *Linné* iſt dieſes nicht der Caracter des **langen Radis** allein, ſondern auch des **runden**, **und langrunden Radis**, wie auch des langen, runden und langrunden Rettigs.

(**) *De Combe* nennet ihn in ſ. *Ecole* ſo, weil er in Paris, für deſſen Clima er ſchrieb, ſo genannt wird; er bemerkt aber, daß er eigentlich Raifort genannt werden müßte, wie er auch in den mehreſten Provinzen von Frankreich genannt würde.

(††) Der lange Radis iſt allezeit roth, (S. §. 2.) Denn der ſogenannte lange weiße Radis gehöret zu den runden Radiſen, wozu auch vielleicht der gelbe Radis gehöret. S. §. 7.

2. **Runder Radis** (*). Raphanus radice rotunda; Raphanus rotundus. *Mill. n. 2.* **Engl.** Small round-rooted Naples Radiſh, (Small white Turnep-rooted Italian Radiſh.) **Fr.** Petit Radix a) runder, blanc & rond des tous les mois. b) langrunder, weißer, grauer, und ſchwarzer, blanc & long, gris & long, noir & long nach *Ecol.* Radis nach *Ann. Champ.*

§. 1.

Unterſchied zwiſchen Radis und Rettig (†).

Radis und Rettig pflegen zwar nur für Spielarten gehalten

S s 2

(*) Der **runde Radis** iſt weiß, und der zu dieſer Claße gehörende graue, und ſchwarze Radis ſind nicht rund, ſondern langrund. S. §. 7.

(†) Die Ueberſetzungen der franzöſiſchen und engliſchen Gartenbücher ſind beynahe nirgends unverſtändlicher, als in den Artikeln **Radis und Rettig**; und weil beyde in jenen Sprachen einerley Namen führen, ſo unverſtändlich, daß man ſie ganz und gar nicht verſtehen kan, — wie es denn auch, ſelbſt bey der vollkommenſten Kenntniß jener Sprachen, ſchlechterdings unmöglich iſt, dieſe Artikel in der Urſchrift ohne botaniſche, und practiſche gärtneriſche Kenntniſſe zu verſtehen. Daher ſind die Worte in der *Ecole*: La groſſe (Rave, neml. der halb weiße, und halb rothe lange Radis,) - - de la groſſeur du pouce, d. i. welcher daumensdick wird, in einer gewiſſen Ueberſetzung ſo gegeben: Der große (Rettig) **iſt einen Schuh dick**; und dazu iſt die falſche Anmerkung gemacht: „Im Text ſtehet Pouce, ein **Zoll**, „welches aber ſchlechterdings ein Schreibfehler ſeyn muß. „Ich habe einen **Schuh** dafür geſetzt, weil es doch in der „That Rettige von der großen Gattung gibt, die einen „Schuh dick ſind. Ueberſ.„ In eben dieſer Ueberſetzung iſt Rave (d. i. langer Radis,) **Rettig**, Gros Gadix noir d'Hiver, (d. i. ſchwarzer Winterrettig,) **dickes ſchwarzes Winterradischen**, und Radix blanc d'Hiver, (d. i. weißer Winterrettig,) **großes weißes Winterradischen** gegeben, und die Ueberſetzung alſo dadurch ganz und gar unbrauchbar gemacht.

gehalten zu werden. Ich weiß aber aus einer vierzigjährigen Erfahrung kein Beyſpiel, daß ſie einer in den andern umgeartet wären; und halte mich überzeugt, daß, wenn man Verſuche darüber anſtellen, und ſie ſorgfältig ſo ziehen wird, daß ſich ihr Blütenſtaub nicht mit einander vermiſchen kan, allezeit eben dieſelbe Sorte, von welcher der Saamen geweſen iſt, wieder herauskommen wird.

§. 2.

Langer Radis.

a. Beſchreibung.

Der lange Radis iſt derjenige, welcher in den Küchengärten in England am gewöhnlichſten gezogen wird. Es gibt verſchiedene Spielarten deſſelben, nemlich

1) Früher langer Radis (*), Engl. Small-topped, (oder Short-leaved, oder Short-topped) Radiſh, (d. i. Radis mit einer kleiner Blättercrone.) Franz. Rave hâtive, oder Rave à quatre feuilles, [d. i. deſſen Wurzel ſchon eßbar iſt, wenn die Pflanze kaum vier, und zwar nur noch kurze Blätter hat.]

2) Später langer Radis, Engl. Long-topped Radiſh, [d. i. Radis mit einer großen Blättercrone, welcher nemlich erſt ziemlich viel und lange Blätter bekömmt, ehe die Wurzel eßbar wird;] und zwar (†)

a) Später

(*) Dieſer iſt röthlich purpurfärbig, reddiſh purple, oder purpurroth, with purple roots, und zwar a) blasroth, pale rooted, b) dunkelroth, deep red, oder purple. Die Sorte, welche ich aus Engl. Saamen erhalten, war hell violetfärbig, und alſo die blasrothe Sorte, welche auch einen gelindern Geſchmack hat, als die dunklere Sorte.

(†) Die beyden ſpäten Hauptſorten in Frankreich ſind 1) Rave commune, ganz roth, 2) Rave groſſe, halb weiß und halb roth, welcher Millers Long-topped ſtriped Radiſh, deſſen kein anderer Engl. Schriftſteller unter eben dieſem Namen gedenkt, zu ſeyn ſcheinet.

a) **Später langer dunkelrother Radis** (*), **Engl.** Deep red Radiſh.

b) **Später langer blasrother, oder Forellenradis** (†), **Engl.** Pale red oder Salmon Radiſh, (auch Scarlet Radiſh.)

c) **Später langer geſtreifter Radis** (**), **Engl.** Long-topped ſtriped Radiſh.

Die Londner Gärtner ziehen überhaupt meiſtens die frühe Sorte, weil ſie wegen ihrer kleinen Blättercrone weniger Raum erfordert, und dichter geſäet werden kan, als die ſpäten, mit einer großen Blätter-

(*) Die Sorte, welche ich aus Engl. Saamen erhalten, war ganz dunkel carmoiſinroth. Sie ſchickt ſich zur Hauptausſaat nicht, weil ſie gar zu bald pelzig wird.

(†) Die Sorte, welche ich aus Engl. Saamen bekam, war ſtark fleiſchfarbig, von der Geſichtsröthe eines ſtark erhitzten Menſchen; das untere dünne Schwänzlein aber war ganz weiß. Eine vortrefliche Sorte, welche zur Ausſaat im Merz, April und May vorzüglich gut iſt.

(**) Die Sorte deſſelben, welche ich aus London bekommen, hatte die Aufſchrift: Long-topped Sallad Radiſh, (d. i. Saladradis mit großer Blättercrone;) und iſt dieſer Benennung zufolge eine Sorte, welche in England nur um ihrer jungen Blätter willen zum Salad gezogen wird, (S. **Saladkräuter.**) Ich habe ſie als Radis geſäet, und würklichen Radis aus ihr gezogen. Die Wurzel deſſelben war violetroth, und etwa halb ſo roth, als die Wurzeln des dunkelrothen Radis. Vielleicht iſt ſie eben die Sorte, welche **Mawe** Long-topped red Radiſh, und **Weſton** in ſ. *Gard. Kal. p.* 289. Long-leaved Radiſh nennet. S. auch die vorhergehende Anmerkung zu Nro. 2. — Gewöhnlich aber verſtehet man in England unter dem Namen Sallad Radiſh keine beſondere Sorte, ſondern nennet jeden Radis alsdenn **Saladradis**, wenn man ihn um ſeiner zum Salad zu eßenden jungen Saamenblätter willen dick in Reihen, wie Kreße, ſäet. Man nimmt dazu allezeit Saamen von einer ſpäten Sorte, weil ſich der frühe Radis wegen ſeiner kleinen Blättercrone nicht ſo gut dazu ſchicket.

crone verſehenen Radisſorten. — Und weil die Radiſe den Marktgärtnern früh in der Zeit am einträglichſten ſind, ſo nehmen ſie beſonders zur frühen Ausſaat auf Rabatten an Rohrwänden, Mauern oder Planken, gemeiniglich die zuvorgenannte erſte, nemlich die frühe Sorte (*), — weil die ſpätern Sorten, beſonders wenn ſie zu dicht geſäet ſind, mehr ins Kraut wachſen, und ihre Wurzeln dann in der Dicke nicht ſo gut zu nehmen (†).

§. 3.

b. Ausſaaten des langen Radis.

Der lange **Radis** wird zu verſchiedenen Zeiten geſäet, je nachdem man ihn entweder früher oder ſpäter verlangt.

Die früheſte Ausſatt zum Marktverkauf machen die londner Gärtner gemeiniglich am Ende des October,

(*) Außer dem oben genannten eigentlichen **frühen Radis**, Small- oder Short-topped, oder Short-leaved Radiſh, gibt es in England noch folgende frühe Radiſe: 1) **Früher Forellenradis**, Short-topped early Salmon Radiſh. 2) **Früher gelber Radis**, Yellow rooted Short-leavee Radiſh. Von dieſem leztern, S. die erſte Anmerkung zu dieſem §.

(†) Die obangeführten Radisſorten ſind nicht alle von gleichen Geſchmack. Was inſonderheit die von mir aus Engl. Saamen gezogenen Sorten betrift, ſo waren ſie um ſo viel gelinder und ſüßer, je heller die Farbe ihrer Wurzeln war, — folglich der frühe Radis am ſüßeſten, und ganz ohne Schärfe, und der ſpäte dunkelrothe am ſchärfſten, und faſt wie Rettig.

Je heller oder dunklerroth die Wurzel einer Sorte iſt, deſto heller oder dunkler ſind auch nachher ihre Saamenſtengel gefärbt; — ſo, daß man die Sorten bey einiger Uebung ſogar noch nachher an der Farbe der Blütenſtengel unterſcheiden kan. — Je dunkler eine Sorte iſt, deſto dicker, und deſto länger ſcheinen auch ihre Wurzeln, über der Erde hervorragend zu werden. — Die beſten von allen Sorten ſind der frühe, und der blasrothe oder Forellenradis.

ber, oder im Anfang des November; und wenn ſie einſchlägt, haben ſie von derſelben ſo früh, als man irgend Radis zu verlangen pflegt, nemlich im Anfang des folgenden Merz, brauchbaren Radis. Sie machen dieſe Ausſaat gemeiniglich auf warm liegende Rabatten, an Mauern, Planken oder Rohrwände, wo ſie gegen kalte Winde geſichert iſt.

Andere machen davon ſchon in der Mitte des September eine Ausſaat zwiſchen andere Gartengewächſe, und haben denn, wenn ſolche nicht durch den Froſt zu Grund gerichtet wird, gleich nach Weyhnachten (*) brauchbaren Radis, welcher aber, weil er bald faſericht und pelzig wird, jung verbraucht werden muß.

Die zweyte Ausſaat geſchiehet gewöhnlich um Weyhnachten, wenn dann gelinde Witterung, und die Erde offen iſt; aber auch, gleich der erſten Ausſaat, an eine Stelle, wo ſie guten Schutz hat; jedoch nicht ſo ganz nahe an die Planken oder Rohrwände. Wenn der Froſt dieſelbe nicht zu Grund richtet, ſo gibt ſie am Ende des Merz oder im Anfang des April (†) brauchbaren Radis.

Um nachher den ganzen Sommer Radis vorräthig zu haben, muß von der Mitte des Januarius an, bis zum Anfang des April, jede vierzehen Tage eine wiederhohlte Ausſaat gemacht; die ſpätern dieſer Ausſaaten aber in einen feuchten Boden, und in eine offene Lage gemacht werden, weil der Radis ſonſt, ehe er eßbar wird, entweder in Saamen gehet, oder doch pelzig wird.

Einige Londner Gärtner ſäen frühe Carotten und frühen Radis unter einander. Wenn denn, wie ſich wohl zuträgt, der Radis erfrieret, ſo pflegen doch die Carotten gut zu bleiben. Denn der Carottenſaamen liegt gemeiniglich fünf bis ſechs Wochen in der Erde,

 ehe

(*) Früh im Februarius Ausg. von 1768.
(†) Im Anfang des April. Eb. daſ.

ehe er hervorkeimet; die Radiskörner aber liegen um dieſe Zeit ſelten über vierzehen Tage in der Erde, und erfrieren alſo manchmahl ſchon über der Erde, wenn der Carottenſaamen noch nicht einmahl gekeimet hat, und alſo noch unverlezt in der Erde liegt. Auf den Fall aber, daß beyde gut bleiben, muß der Radis zeitig weggezogen werden, weil die Carotten ſonſt von ihm ſo ſehr geſchwächet werden, daß ſie nachher, wenn der Radis weggezogen wird, ihr Kraut nicht aufrecht halten können.

Zwiſchen die leztern Radis-Ausſaaten ſäen die Londner Gärtner durchgehends Spinad, welcher denn, wenn der Radis abgezogen iſt, und der Zwiſchenraum auf dem Beet aufgelockert, und vom Unkraut gereiniget wird, zum Erſtaunen wächſet; und in Zeit von vierzehen Tagen das ganze Beet ſolchergeſtalt bedecket, als wenn vorher nichts zwiſchen ihn geſäet geweſen wäre. Solcher Spinad pflegt, wenn es von der breitblättrigen Sorte iſt, größer und anſehnlicher zu werden, als wenn er allein geſäet wird. Denn wenn der Spinad allein geſäet wird, wird er gemeiniglich zu dicht geſäet, und wächſet folglich ſehr ſchwach. Nach jener Methode aber kömmt er ziemlich weit aus einander zu ſtehen, — und bekömmt nachher, wenn der Radis abgezogen iſt, vollen Raum, ſich auszubreiten; daher er denn, wenn er einen guten Boden hat, ehe er in Saamen gehet, zum Erſtaunen große Blätter bekömmt. Eine Methode, welche hauptſächlich bey den Pachtgärtnern üblich iſt, welche das Gartenland ſehr theuer bezahlen müſſen, und daſſelbe alſo in einem jeden Jahr auf ſo mannigfaltige Art, als es irgend möglich iſt, zu nutzen ſuchen müſſen, weil ſie ſonſt unmöglich ſo ſtarke Pacht bezahlen könnten.

§. 4.

c. Wartung des langen Radis.

So bald der Radis fünf bis ſechs Blätter hat, muß er, wo er zu dicht ſtehet, verzogen werden, — weil er ſonſt zu ſtark ins Kraut treibt, und ſeine Wurzel dann nicht in die Dicke wächſet. Einige ziehen ihn mit der Hand aus, welches aber zu langweilig iſt. Beſſer iſt es, ihn mit einer ſchmalen Hacke zu verdünnen; weil dann zugleich das Erdreich aufgelockert, und ſelbſt das noch kleine Unkraut mit weggenommen wird, — und dann beydes Radis und Spinad deſto beſſer wachſen können. Wenn der Radis jung abgezogen werden ſoll, muß er 3 Zoll weit; wenn er aber erſt ziemlich groß werden ſoll, an die 6 Zoll weit Raum haben. — Wenn man blos zum eignen Gebrauch Radis ſäet, ſo gebraucht man damit jedesmahl nur einen kleinen Strich Land zu beſäen; und kan davon ſo viel Radis ziehen, als man, ſo lange eine Ausſaat brauchbar zu bleiben pflegt, nur immer gebrauchen mag.

§. 5.

f. Saamen-Erziehung des langen Radis.

Wenn man Radisſaamen ziehen will, muß man dazu im Anfang des May ein Stück Land, nach dem Verhältniß der Menge, in welcher man den Saamen verlangt, zubereiten; jedoch in Rückſicht auf ein mögliches ſchlechtes Saamenjahr etwas mehr Land dazu nehmen. Denn obgleich der Radisſaamen in einem trocknen Sommer am beſten zur Reiſe kommt, ſo pflegt es doch in einem gar zu trocknen Sommer nicht den vierten Theil ſo viel Saamen zu geben, als in einem naßen Sommer. — Wenn dieſes Stück Land mit Fleiß umgegraben und eben geharkt iſt, ziehet man lauter gerade gewachſenen und gut gefärbten Radis auf;

ſondert allen denjenigen ab, welcher entweder kurze Wurzeln, oder Nebenzacken hat; pflanzt den zur Saamenerziehung gut befundenen auf das zubereitete Beet, 2 Fuß weit von einander, in 3 Fuß von einander entfernte Reihen; und hält ihn bey trockner Witterung ſo lange feucht, bis er angeſchlagen iſt. Nachher bedarf er keiner weitern Wartung, außer, daß er ſo lange mit der Hacke vom Unkraut rein gehalten wird, bis er das ganze Beet bedeckt, und das Unkraut unterdrückt.

Wenn der Saamen zu reifen beginnet, muß er ſorgfältig gegen die Vögel geſchützt werden, weil die ihm ſonſt zu Grund richten. So bald er würklich reif iſt, (das Zeichen davon iſt, wenn die Schoten weiß werden,) müſſen die Saamenſtengel abgeſchnitten, und damit die Schoten recht trocken werden, an die Sonne gelegt; der Saamen nachher ausgedroſchen, und an einen Ort aufbewahret werden, wo er vor Mäuſen ſicher iſt, weil dieſe ihn ſonſt ausfreſſen.

§. 6.

Runder weißer Radis.

Der runde weiße Radis iſt in England nicht ſehr gemein; in Italien aber iſt er die Sorte, welche daſelbſt in viel Gegenden einzig und allein gezogen wird. Seine Wurzeln ſind ganz weiß, rund, klein, und ſehr wohlſchmeckend. Man ziehet ihn eben ſo, wie

(*) Er ſchickt ſich am beſten zur Ausſaat im Febr. Merz und April, und nachher um den Anfang des Auguſt. Man muß ſich aber an eine Sorte halten, welche eine kleine Blätterkrone hat, und ſchon, ſo bald ſie das vierte Blat erreicht hat, eßbar iſt, und folglich keine andere, als ſolche, zur Saat ſetzen. — Die ächte Sorte, welche aber ſehr ſchwer zu bekommen iſt, wird **Glasradis** genennet, Franz. Petit Radix blanc & rond de tous les Mois, und hat eine ganz helle, glänzende, weiße, runde Wurzel, und ein ganz kleines Schwänzlein.

wie den langen Radis, außer nur, daß er erſt im Anfang des Merz (*) geſäet werden, und mehr Raum haben muß. Wenn man in England Saamen von ihm ziehet, und ihn von dem langen Radis nicht ſo weit entfernt ſtehen hat, daß von dieſem kein Blütenſtaub auf ihn kommen kan, ſo artet er ſehr leicht aus.

§. 7.

Noch andere runde Radis-Sorten.

Außer dem jezt beſchriebenen eigentlichen runden Radis gibt es noch einige andere Sorten deſſelben (*), welche aber in England eben nicht üblich ſind. Wer ſie inzwiſchen zu ziehen Luſt hat, muß ſie auf eben dieſelbe Weiſe, wie jenen, ziehen.

Rapunzel.

(*) Dieſe andern runden Radiſe, **Engl.** Round-rooted Radiſhes, nennet Miller nicht. Sie können jedoch keine andere ſeyn, als folgende, langrunde, und zu der Claſſe der runden Radis gehörende Spielarten: 1) **Großer weißer langrunder Radis, Fr.** Radix de la grande eſpéce, *Ecol.* welcher die Größe eines kleinen Hühnereyes erlangt; im Herbſt am beſten geräth; und zwiſchen Radis und Rettich gleichſam eine Mittelſorte iſt. 2) **Langrunder weißer Italieniſcher Radis, Fr.** Radix d'Italie. **Ital.** Ravaneli, *Ecol.* welcher gemeiniglich 6 bis 8 Zoll lang, und 1 Zoll dick wird; entweder ganz weiß, oder oben etwas röthlich ſchattiret iſt; und vom Frühjahr an, bis an den Herbſt geſäet werden kan. 3) **Grauer langrunder Radis, Fr.** Petit Radix gris & long. *Ecol.* 4) **Schwarzer langrunder Radis, Fr.** Petit Radix noir d'Ete, long. *Ecol.* Er hat in Anſehung der Schärfe einen Mittelgeſchmack zwiſchen Radis und Rettig, und iſt mir einſtens unter dem Namen **Wiener Radis** geſandt. S. **Büch. Gart. Br. Th.** 2. S. 365. 5) **Runder rother Radis, Engl.** Red turnep-rooted Radiſh. *Weſton Gard. Kal. p.* 289. 6) **Später langrunder weißer Radis, Engl.** Long rooted white Radiſh. **Fr.** Petit Radix blanc & long. *Ecol.* Und vielleicht auch 7) **Gelber langer früher Radis, Engl.** Yellow-rooted Short-leaved Radiſh. *Weſt. l. c.*

Rapunzel.

VALERIANA LOCUSTA OLITORIA. *Linn. Sp. Pl. 47.*

Valeriana floribus triandris, caule dichotomo, foliis linearibus. *Flor. Suec. 32.* Valeriana locuſta. *Mill. n. 9.* Valeriana arvenſis, præcox humilior, ſemine compreſſo. *Mor. Umb. 53.* [Valeriana campeſtris inodora major. *Bauh. pin. 165.*] **Engl.** Corn-ſallad oder Lamb's-lettube. **Fr.** Mâche commune, im gemeinen Leben auch Blanchette, Poule-graſſe, Doucette, Salade de Chanoine. **Dän.** Fet, Fettekaas, Fettikus. **Holl.** Veld Croppen. Winterrapunzel, Feldſalad, Mausöhrgen, Feldlattig, Lämmerlattig, Ackerlattich, Nüsgenſallat, Rapunzen, Ackerſalat, Sonnenwirbel, Lämmerwend, Rieſelkraut, Rößelgenkraut, Feldkrop.

§. 1.

Beſchreibung.

Der Rapunzel, welcher in den Gärten gezogen wird, wächſet in viel Gegenden in England auch wild auf dem Acker unter den Kornfrüchten. Er iſt eine jährige Pflanze, welche, ſobald der Saamen reif iſt, abſtirbt. Seine untern Blätter ſind länglich; nach oben zu breit und zugerundet; gehen nach unten zu, wo ſich ihrer immer zwey umfaſſen, ſchmal zu; und ſind, nach Beſchaffenheit des Bodens, ¾ bis 2 Zoll lang. Zwiſchen den Blättern treibt ein eckigter Blütenſtengel heraus, welcher von 3 zu 8 bis 9 Zoll hoch wird, und ſich in zween ſich aus einander breitende Blütenzweige theilet, welche ſich auch ein jeder in zween andre Zweige theilen,

theilen, — und insgeſammt mit paarweiſe an jedem Gelenk ſtehenden, eben ſo geſtalten, aber kleinern Blättern, wie die untern, beſetzt ſind. Die Blüten ſind weiß; ſtehen auf den Spitzen der Zweige in Büſcheln; blühen im Junius; geben ziemlich große rundliche, und auf einer Seite etwas zuſammen gedrückte Saamenkörner, — welche im Auguſt reif werden, und meiſtens, noch ehe ſich einmahl ihre Farbe verändert hat, ſchon auszufallen pflegen.

§. 2.

Wartung.

Der Rapunzel wird zum Frühjahrsſalad gezogen, hat aber einen ſtarken Geſchmack, welchen nicht jedermann liebt, — und wird deswegen jezt nicht mehr ſo häufig gegeßen, als vormahls. Er muß im Herbſt, und zwar auf die Stelle, auf welcher er ſtehen bleiben ſoll, geſäet werden. Wenn man ihn am Ende des Auguſt ſäet, pflegt er nach dem erſten Regen aufzugehen; da er denn in der Folge, wenn er zu dicht ſtehet, mit der Hacke verdünnet, und das Unkraut zwiſchen ihm weggenommen werden muß, und dann zeitig im Frühjahr brauchbar iſt. Je jünger er gegeßen wird, deſto weniger ſchmeckt er ſtark; und kan alſo zu einer ſolchen Zeit, da andere Saladkräuter noch ſelten ſind, ganz gut als Salad gegeßen werden. Im Sommer aber iſt er gar nicht eßbar. — Wenn man ihn erſt im Frühjahr ſäet, und es erfolgt eine trockne Witterung, ſo pflegt er allererſt im Herbſt, oder wohl gar erſt im folgenden Frühjahr aufzugehen. Ich weiß ſogar Beyſpiele, daß der Saamen, wenn er von ohngefehr zu tief unter die Erde gekommen iſt, lange Jahre in der Erde gelegen hat; und nachher, wenn er von ohngefehr wieder höher herauf-

gekommen iſt, eben ſo dick aufgegangen iſt, als wenn er erſt friſch geſäet geweſen wäre.

§. 3.

Spielarten.

Es gibt vom Rapunzel noch zwo andere Arten (*), welche in England wild wachſen; deren ich jedoch nicht gedenke, weil ſie ſelten in den Gärten gezogen werden. Sie werden von einigen für bloße Spielarten des Rapunzel gehalten; ich habe ſie aber alle verſchiedene Jahre lang gezogen, und nie eine Veränderung an ihnen bemerkt.

Rapun-

(*) In der *Ecole* wird noch der Mache groſſe, oder der Mache d'Italie gedacht, welche von der Mahe commune (oder dem gemeinen Rapunzel) weiter nicht unterſchieden iſt, als daß ſie breitere Blätter hat, und die ganze Pflanze etwas größer wird, auch im Frühjahr, weil ſie ſpäter in Saamen gehet, länger eßbar bleibt. Weil ſie aber mit einer Art feiner Wolle überzogen iſt, ſo findet ſie in Paris weniger Liebhaber, und wird alſo von den daſigen Marktgärtnern nur wenig gezogen.

Rapunzelwurzel.

Oenothera foliis ovato-lanceolatis planis, caule muricato-ſubvilloſo. *Vir. cliff.* 33. OENOTHERA BIENNIS. *Linn. Sp. Pl.* 492. & *Mill. n.* 1. Onagra latifolia. *Tourn. Inſt.* 302. [Lyſimachia lutea corniculata. *Bauh. pin.* 245.] **Engl.** Broad-leaved Tree Primroſe, auch wohl Night Primroſe. Gelber Weyderich mit Hörnern, (†) nach *Elsh.* Rüberapunzel, nach *Reich.* und *Ramm.* Rapuntika, nach den Berl. Beytr. und in Sachſen; Gelbblühende Wurzel-Rapunzel, nach *Walt.*

§. I.

Beſchreibung.

Die Rapunzelwurzel wächſet wild in Virginien, und andern Provinzen von Nordamerica, und iſt von da im Anfang des ſechszehenden Jahrhunderts nach Europa gekommen (*); iſt aber jetzt in Europa ſo allgemein, als ob ſie daſelbſt einheimiſch wäre. Sie hat eine lange, dicke, gerade, und tief gehende Wurzel, und viel flach auf der Erde ausgebreitete länglichte (††) Blätter; und treibt einen 3 bis 4 Fuß hohen, blasgrünen, etwas haarigen, etwa fingersdicken, und inwendig markigten Blütenſtengel, — welcher mit langen, ſchmalen, dicht an ihm, und ohne Ordnung ſitzenden Blättern beſetzt iſt. Ihre Blüten kommen in die Länge an dem Stengel hinauf aus den Flügeln

(†) Der Gelbe Weydereich im Tab. 1237. Fig. 2. iſt eine andere Species, nemlich Lyſimachia vulgaris. *Linn. Sp. Pl.* 209. & *Mill. n.* 1. Lyſimachia lutea major. *Bauh. pin.* 245. **Engl.** Greater yellow Looſtrife. **Fr.** Souſy d'eau Corneolie. Groſſer gelber Weyderreich. *Elsh.*

(*) *Lyſimachiae Virgineae* nomine ipſum ſemen Patavio miſſum, quod anno 1619. in horto eleganter crevit, & ex ſemine deciduo ſe facile hactenus propagavit. *Bauh. pin.* 245.

(††) Zugeſtumpfte. Ausg. von 1768.

geln der Blätter; der Fruchtknoten ſitzt dicht an dem Stengel; oben auf dem Fruchtknoten ſtehet die Röhre der Blüte, welche enge, und über 2 Zoll lang iſt; gleichwie oben an demſelben auch der Kelch ſitzt, welcher in vier ſpitze und rückwärts niedergebogene Stücke eingeſchnitten iſt. Das Blumenblatt iſt hellgelb, und in vier große zugeſtumpfte Stücke eingeſchnitten, — welche ſich am Abend flach aus einander breiten, am Tage aber geſchloſſen ſind. Weil ſich ihre Blüte erſt am Abend öfnet, ſo wird ſie in England vielfältig Night Primroſe (d. i. Nachtprimel, Nachtſchlüſſelblume) genannt. Sie fängt um Johannis an, zu blühen; und ſo, wie die Stengel weiter in die Höhe wachſen, kommen immer höher hinauf neue Blumen zum Vorſchein, — ſo, daß die Flor bis in den Herbſt ununterbrochen fortdauret.

§. 2.

Wartung.

Sie iſt eine dauerhafte Pflanze, von welcher man, wenn man ſie erſt einmahl im Garten hat, und ſie ſich ſelbſt beſaamen läßt, ohne die geringſte Wartung Pflanzen die Menge bekömmt. Sie iſt eine zweyjährige Pflanze, und ſtirbt ab, ſo bald der Saamen reif iſt. Im Frühjahr geſäet, gehet der Saamen ſelten im demſelben Sommer auf, und muß alſo ſchon früh im Herbſt geſäet, und die aufgegangenen Pflanzen verdünnet, und vom Unkraut rein gehalten; und endlich noch vor dem Winter auf die Stelle, wo ſie blühen ſollten, verpflanzt werden, — jedoch, weil ſie ſehr lange Wurzeln haben, ſo ſorgfältig, daß ſolche beym Verpflanzen nicht abbrechen. Sie wachſen in jedem Boden, und in jeder Lage gleich gut; und ihre Flor gibt in den kleinen Gärten in der Stadt London ein beßeres Anſehen, als die meiſten andern Blumen-Pflanzen nicht machen (*).

(*) Miller beſchreibt hier die Rapunzelwurzel als Blumengartenpflanze, weil ſie in England als Küchengartenpflanze nicht üblich iſt. Im Küchengarten, (um ihre Wurzel, wie Knollſellerie, in Scheiben zerſchnitten, roh mit Eßig und Oel zu eßen, oder ſie an Fleiſch zu kochen,) muß ſie erſt gegen den Junius geſäet, und nachher verdünnet, — aber nicht verpflanzt werden. Gegen den Winter ſind die Wurzeln brauchbar, und bleiben brauchbar, bis die Pflanzen nachher in die Blüte gehen. Oder, ſie erfordert, als Küchengartenpflanze, eben dieſelbe Wartung, wie der Ruberapunzel. S. Ruberapunzel §. 2.

Raute.

RUTA GRAVEOLENS (*). *Linn. Sp. Pl. 548.* Engl. Garden Rue. Fr. Rue. Ital. Ruta. Dän. Rude. Schwed. Winruta. Holl. Wynruyte, Ruyte. Weinraute.

1. Groſze Raute. *Elsh. 229.* Ruta foliis decompoſitis, floribus octandris, ſtaminibus corolla longioribus; Ruta Hortenſis. *Mill. n. 1.* Ruta hortenſis latifolia. *Bauh. pin. 336.* Engl. Broadleaved oder Common Garden Rue. Fr. Rue domeſtique.

2. Kleine Raute. *Elsh. 229.* Ruta foliis decompoſitis, foliolis oblongo-ovatis, ſtaminibus corolla aequantibus; Ruta altera. *Mill. n. 2.* Ruta hortenſis altera. *Bauh. pin. 336.* Engl. Another Garden Rue, [oder Narrow-leaved Rue.] Fr. Rue à la feuille menue.

§. 1.

Beſchreibung.

Die groſze Raute iſt in England lange in den Gärten gezogen, und iſt diejenige Sorte, welche officinell iſt. Seit den lezten Jahren aber hat ihr die kleine Raute, weil dieſelbe dauerhafter iſt, und nicht ſo leicht erfrieret, den Vorzug dergeſtalt abgewonnen, daſz dieſelbe ſie aus den Gärten um London beynahe

(*) Die beyden folgenden Sorten ſind nach dem Linné Spielarten derſelben. Ihr gemeinſchaftlicher Caracter iſt Ruta foliis decompoſitis, petalis laceris, floribus lateralibus quadrifidis. *Hort. cliff.* 145.

beynahe völlig verdrängt hat; daher man denn jezt in den mehreſten Gärten meiſtens die kleine Raute findet.

Die große Raute hat einen ſtrauchartigen Stengel, welcher 5 bis 6 Fuß hoch wächſet, und an allen Seiten Zweige austreibt, — welche doppelt geflügelte (*) Blätter haben, — deren einzelne kleine Blätter keilſörmig ſind, und eine graue Farbe, und einen ſtarken Geruch haben. Die Blüten kommen büſchelweiſe, und meiſt doldenartig aus der Spitze der Zweige hervor, und beſtehen aus vier, ſich im Junius öfnenden, gelben, concaven, und am Rand eingeſchnittenen Blumenblättern; und aus acht gelben Staubfäden, welche länger ſind, als die Blumenblätter, und rundliche Staubkölbchen haben. Der Eyerſtock verwandelt ſich in eine rundliche Capſel, welche aus vier Stücken beſtehet, die voll Hölungen, und mit rauhen, ſchwarzen, und im Herbſt reif werdenden Saamenkörnern angefüllet ſind.

Die kleine Raute hat gleichfalls einen ſtrauchartigen, jedoch nur 3 bis 4 Fuß hoch wachſenden Stengel; welcher mit doppelt geflügelten, einen ſtarken Geruch habenden, ſchmälern, und blaulicht grauen kleinen Blättern beſetzte Seitenzweige treibt. Die Blüten ſtehen in längern und lockerern Büſcheln, als an der großen Raute; beſtehen aber auch aus vier kurzen, concaven, gelben Blättern; ihre acht Staubfäden ſind jedoch nur kurz, und mit den Blumenblättern von gleicher Länge; die Saamencapſel iſt wie an jener geſtaltet, außer daß ſie kleiner iſt.

§. 2.

Wartung.

Sie kan im Frühjahr ſowohl aus Saamen, als durch abgerißene bewurzelte, oder abgeſchnittene unbewurzelte Zweige gezogen werden.

Wenn

(*) Folia decompoſita.

Wenn man ſie aus Zweigen ziehen will, ſo verfähret man damit eben ſo, wie mit Lavendel, Stöchaskraut, und andern dauerhaften gewürzartigen Pflanzen, wesfalls ich deſſen hier nicht weiter gedenke.

Wenn man ſie aber aus Saamen ziehen will, ſo läßt man im Frühjahr ein Beet von friſcher Erde umgraben, und eben harken; ſäet den Saamen, und harkt ihn ein; hält die aufgehenden Pflanzen nachher vom Unkraut rein; und verpflanzt ſie, wenn ſie etwa 2 Zoll hoch ſind, auf ein anderes Beet, wo ſie bleiben ſollen.

Sie liebt einen trocknen Boden, und erfrieret dagegen in einem feuchten Boden ſehr leicht. Sie wird viel älter, und leidet vom Froſt nicht ſo leicht, wenn ſie einen magern, trocknen Boden hat, oder auf Schutt von alten Gebäuden wächſet. In einem fetten Boden wächſet ſie im Sommer zu frech; und wird ſo ſtark mit Saft angefüllet, daß der geringſte Froſt ihren jungen Zweigen Schaden thut. In einem magern trocknen Boden aber, oder auf alten Mauern, wächſet ſie nicht ſo frech; ihre Zweige werden dann alſo hart und feſt, und können folglich dem Froſt leichter wiederſtehen.

Man gebrauchte die große Raute vormahls zur Einfaſſung der Beete, und nannte ſie damals in England *Herb of Grace*. Sie ſchickt ſich dazu aber im geringſten nicht. Denn ſie wächſet zu ſtark, als daß man ſie, als Einfaſſung, egal halten könnte. Und wenn man ſie mit der Scheere in Ordnung halten will, und ſie zu ſtark beſchneidet, ſo haben ihre beſchnittenen Zweige ein ſchlechtes nnd verſtümmeltes Anſehen. Ihre Wurzeln laufen überdem weit in die Beete hinein, ſaugen dieſelben ganz aus, und entziehen den auf den Beeten ſtehenden Pflanzen ihre Nahrung. Man bedienet ſich ihrer alſo jezt gar nicht mehr zu einer Einfaſſung, ſondern ziehet ſie jezt nur theils zum Arzneygebrauch, theils auch zur Ausſchmückung der Erker vor den Fenſtern, wozu man aber meiſtens die Sorte mit geſtreiften Blättern (*) ziehet.

(*) Engl. Rue with a variegated leaf.

Reinfarn.

Tanacetum foliis bipinnatis inciſis ſerratis. *Hort. cliff. 398.* TANACETUM VULGARE. *Linn. Sp. Pl. 1184.* & *Mill. n. 1.* Tanacetum vulgare luteum. *Bauh. pin. 132.* Gemeiner Reinfarn. *Elsh. 236.* **Engl.** Common Tanſey. **Fr.** Tanaiſie, Tanéſie. **Itall.** Tanaceto, Daneto, Athanaſia Daneda. **Dän.** Rege-Farm, Dorme-Krud. **Holl.** Reynvaer, Worm-cruyt. Gemeiner Reinfarn, Rheinfarn, Reynfahrn, Wurmkraut, und bey Tab. 28. Fig. 3. Mettram.

§. 1.

Beſchreibung.

Der **Reinfarn** wächſet in England in viel Gegenden an den Landſtraßen, und am Rand der Kornfelder wild. Er hat faſerichte kriechende Wurzeln, welche, wenn ſie nicht eingeſchränkt werden, ſehr weit auslaufen. Er treibt viel ausgehöhlte Stengel, welche, nach Beſchaffenheit der Güte des Bodens, 2 bis 4 Fuß hoch werden. Dieſe ſind mit gedoppelt geflügelten Blättern beſetzt, deren dunkelgrüne und überaus angenehm riechende Blätterchen eingeſchnitten und ſcharf ſägeförmig ſind; und theilen ſich nahe unter dem Gipfel in drey bis vier aufrecht ſtehende Zweige, — auf denen Dolden von nackten gelben Blüten ſtehen, — welche aus viel in einem halbkugelrunden ſchuppichten Kelch ſteckenden Blümchen beſtehen, im Julius zum Vorſchein kommen, und im September reifen Saamen geben.

Es gibt drey Spielarten davon, eine mit krauſen (*), eine

(*) **Engl.** Double Tanſey. Tanacetum foliis criſpis. *Bauh. pin.* 132. Tanacetum vulgare criſpum. *Linn. Sp. Pl.* 1184. Krauſe Reinfarn. **Elsh.** 80.

eine andere mit geſtreiften, und eine dritte mit großen, und nur einen ſchwachen Geruch habenden Blättern. Sie ſind aber nur zufällig aus dem Saamen gefallene Spielarten, und ich gedenke ihrer darum nicht, als beſonderer Arten.

§. 2.
Wartung.

Man kan den Reinfarn ohne Mühe durch ſeine Ausläufer vermehren, welche, wenn man ſie frey fortwachſen läßt, in kurzer Zeit den ganzen Platz umher einzunehmen pflegen. Wenn man ihn im Garten ziehen will, muß man im Frühjahr, oder im Herbſt einzelne Stücke zertheilter Stöcke wenigſtens 1 Fuß weit, und zwar auf beſondere Beete pflanzen, — um welchen man den Weg rings umher oft aufgraben, und auf dieſe Weiſe ſeine auslaufenden Wurzeln in Schranken halten kan. Er wächſet faſt in jedem Boden und in jeder Lage.

§. 3.
Nutzung im Frühjahr.

Der Reinfarn wird früh im Frühjahr viel in der Küche gebraucht. Im freyen Garten aber, zumahl in einer kalten Lage, wird er ſo früh nicht ſo groß, daß er ſchon geſchnitten werden könnte. Wenn man ihn alſo ſehr früh verlangt, muß man im December ein geringes Miſtbeet machen; ſolches mit alten, ganz aufgenommenen, und nicht zertheilten Stöcken bepflanzen, und, um es bey kalter Witterung mit Matten bedecken zu können, mit Tonnenreifen überziehen. Im Januarius pflegen die Stöcke denn anzufangen zu treiben, und können dann in kurzer Zeit nachher geſchnitten werden.

 Rettig.

Rettig.

RAPHANUS SATIVUS (*) AESTIVUS, (Sommerrettig,) & HIEMALIS, (Winterrettig.) *Linn. Amœnit. Acad. VII. 25.* & *Spec. Pl. 935.* Rüberettig, zahmer Rettig. **Engl.** Turnep-rooted Radiſh (†), nach *Mawe.* **Ital.** Raphano. **Holl.** Radys. **Dän.** Reddicke.

1. **Runder weißer Rettig.** Sandrettig, **Reich.** Scheibelrettich. *Tab.* Raphanus radice orbiculata depreſſa; Raphanus Orbicularis. *Mill. n. 3.* Raphanus major, orbicularis vel rotundus. *Bauh. pin. 96.* **Engl.** Turnep-rooted oder white Spaniſh Radiſh. **Franz.** Gros Radix blanc d'Hiver, nach *Ecol.* und *Ann.Champ.* Raifort nach *Quintin.* Rave la Rhée ou Rabbe, ou gros Raiſort, nach *Jardin. Fr.*

2. **Langrunder ſchwarzer Winterrettig.** Raphanus radice fuſiformi; Raphanus Niger. *Mill. n. 4.* & *Bauh. pin. 96.* **Engl.** The black Spaniſh Radiſh. **Franz.** Gros Radix noir d'Hiver, nach *Ecol.* und *Ann. Champ.* Rave-noire, nach *Jard. Fr.* Raifort, nach *Quintin.*

§. 1.

(*) Raphanus ſativus, *Linn. Sp. Pl.* 935. **Schwed.** Rättika, deſſen Caracter iſt Raphanus ſiliquis teretibus toroſis bilocularibus. *Hort. cliff.* 340. begreift unter ſich den Sommerrettig, den Winterrettig, und den Radis, welche *Linn.* in ſ. *Amœn. acad. l. c.* durch den Zuſatz aeſtivus, hiemalis, und Radicula unterſcheidet. S. **Radis**, die erſte Note.

(†) Unter dieſem Engl. Namen wird der **runde Radis** bisweilen mit begriffen.

§. 1.

Erziehung.

Der weiße und ſchwarze Rettig (*) werden zwar gemeiniglich zur Arzney gezogen; ſie haben aber auch ihre Liebhaber, welche ſie gern eſſen. Man ſäet ſie um die Mitte des Julius, auch noch wohl etwas früher. Am Ende des Auguſt, oder im Anfang des September ſind ſie eßbar, und bleiben ſolches ſo lange, bis ſie vom Froſt verdorben werden. Ihre Wurzeln werden ſo groß, als Rüben, und ſie müſſen daher wenigſtens 6 bis 8 Zoll weit Raum haben.

§. 2.

Aufbewahrung im Winter.

Wenn man ſie auch im Winter zur Speiſe zu haben verlanget, müſſen ſie vor dem Eintritt des Winterfroſtes aufgenommen, und wie Möhren und Carotten, in trocknen Sand aufbewahret, und gegen Näße und Froſt geſichert werden; da ſie ſich denn bis ins Frühjahr halten.

(*) Nach der obigen Beſchreibung iſt der weiße Rettig **rund**, und der ſchwarze **länglich**. Es gibt aber auch **weißen langrunden** Rettig, (z. E. Gros Radix blanc d'Hiver nach *Ecol.*) gleichwie es auch **ſchwarzen langrunden**, (z. E. Radix de Strasburg,) auch **ſchwarzen langen**, (z. E. Erfurter ſchwarzer Winterrettig,) und **ganz runden ſchwarzen Rettig** gibt, welchen leztern ich einſtens von der Größe eines mittelmäßig dicken Menſchenkopfes geſehen, und ſeiner Größe ohngeachtet vollkommen feſt, mürb, und wohlſchmeckend gefunden habe. Der Saamen deſſelben war aus Mühlhauſen verſchrieben geweſen.

Rhabarber.

Rheum foliis ſubvilloſis undulatis, petiolis æqualibus; RHEUM UNDULATUM (*). *Linn. Amœn. acad. III. 212.* & *Sp. Pl. 531.* & *Mill. n. 2.* Rhabarbarum folio longiori hirſuto criſpo, florum thyrſo longiori & tenuiori. *Amm. ruth. 9.* [Engl. Undulated, or waved-leaved Chineſe Rhubarb. *Mawe.*]

§. 1.

Beſchreibung.

Den Saamen dieſer Rhabarberſorte, welche in dem botaniſchen Garten zu Chelſea ſehr gut fortkömmt, ſandte mir D. Boerhave von Leyden unter dem Namen Rhabarbarum Chinenſe verum, d. i. ächte chineſiſche Rhabarber, Engl. The true China Rhubarb. Ihre Wurzel theilet ſich in verſchiedene dicke Faſern, welche viel tiefer in die Erde gehen, als die Wurzeln der Rhapontic

(*) Nach *Linn. Amœn. Acad. III. p.* 211–230. iſt dieſe die ächte Rhabarber. Ob nun gleich der Ritter Linné nachher das Rheum foliis palmatis acuminatis; RHEUM PALMATUM, *Sp. Pl.* 531. & *Mill. n.* 4. (welche von *Mawe* Palmated leaved true Chineſe Rhubarb, d. i. ächte chineſiſche Rhabarber, genannt wird, und mit der obigen Rhabarber, und der Rhapontic einerley Wartung hat,) für die ächte Rhabarber erkläret haben ſoll: ſo gedenke ich der obigen Sorte dennoch hier, als einer ſehr guten Gemüſepflanze, — wozu ſie *Linn. l. c. p.* 229. empfiehlet, und zugleich meldet, daß man nicht nur, nach der ihm von dem Rußiſch Kaiſerl. Geſandten, Graf von Panin, gegebenen Verſicherung, ihre Blätter in Rußland ſowohl in Suppen, als in einem Gemüſe, wie Spinad, Melde, und Sauerampfer eſſe, ſondern daß auch ihre abgeſchälten Blütenſtengel, ehe ſich die Blüten öfneten, einen angenehmen ſäuerlichen Geſchmack hätten.

Rhapontic (*), und inwendig dunklergelb ſind. Sie treibt ihre Blätter im Frühjahr auch viel früher. Ihre Blätterſtengel ſind unterwärts nicht ſo tief gefurcht, und ſind oberwärts flach; aber weder ſo roth, noch ſo dick. Ihre Blätter ſind länger, und gehen mehr ſpitz zu, — ſind auch am Rand ſehr wellenförmig, oberwärts ein wenig haarig, und unterwärts mit viel ſtarken Adern oder Ribben verſehen. Ihr Blütenſtengel iſt blasbraun von Farbe; wird etwa 3 Fuß hoch; theilet ſich in verſchiedene lockere Büſchel weißer Blüten, — welche ſich im May öfnen, und eben ſolche dreyeckte, jedoch früher reif werdende Saamenkörner geben, als die Rhapontic.

§. 2.

Wartung. (†).

Die Rhabarber wird aus Saamen gezogen, welcher

 ſchon

(*) Die Hauptunterſcheidungszeichen der obigen Rhabarberſorte, und der unter dem folgenden Artikel vorkommenden **Rhapontic** ſind folgende: die **Blütenſtengel** an jener werden dreymahl, an dieſer aber nur $1\frac{1}{2}$ Fuß länger, als die untern Blätter. Die **Blätter** an jener ſind länglich-herzförmig, und wellenförmig, $1\frac{1}{2}$ mahl ſo lang, als ſie unten breit ſind, und weißgrau, und haben ſehr kurze, gerade, und weißliche Stiele; an dieſer aber ſind ſie rundlich-herzförmig, meiſt flach, eben ſo lang, als ſie unten breit ſind, glatt, und grün. Die **Blätterſtiele** an jener ſind unterwärts eben und grünlich, an dieſer aber gefurcht, und roth. Die **Blütenähre** an jener iſt länglich und zertheilt; an dieſer aber gerundet, und zuſammengedrungen. Die **Blüten** und deren Stiele an jener ſind weißlich; an dieſer aber ſchneeweiß. **Beyde** treiben im Frühjahr, am Ende des May, in Saamen; blühen zugleich mit den Apfelbaum, Wacholder, und der einfachen Päonie, — die Rhapontic aber acht Tage ſpäter; und haben um die Mitte des Julius reifen Saamen. *Linn. Amæn. acad. III. pag.* 218. 219.

(†) Der Ritter Linné gibt *l. c. pag.* 230. folgende Anweiſung zur

ſchon im Herbſt, ſo bald er reif iſt, geſäet werden muß, und dann im folgenden Frühjahr hervorkeimet. Wenn er erſt im Frühjahr geſäet wird, liegt er, ehe er aufgehet, oft erſt ein ganzes Jahr in der Erde; und man verlieret dann ein ganzes Jahr. — Der Saamen muß gleich dahin geſäet werden, wo die Pflanzen ſtehen bleiben ſollen. Denn weil ihre Wurzeln groß und fleiſchig ſind, ſo erhohlen ſie ſich nach dem Verpflanzen theils nicht ſo bald wieder, theils werden ſie dann auch nie ſo dick und anſehnlich, als wenn ſie unverpflanzt ſtehen bleiben. — Wenn die Pflanzen im Frühjahr aufgegangen ſind, müſſen ſie, um ſie vom Unkraut zu reinigen, mit der Hacke bearbeitet werden; und wenn ſie zu dicht ſtehen, muß ein Theil von ihnen, damit die übrigen mehr Raum bekommen, auf eben die Weiſe, wie bey Möhren, Carotten und Paſtinacken üblich iſt, mit der Hacke weggenommen werden. Man muß ſie jedoch dieſes erſte mahl, weil es ein möglicher Fall iſt, daß noch ein Theil verunglücken könnte, nur erſt auf 6 bis 8 Zoll verdünnen; bey der zweyten Bearbeitung aber muß man ihnen 1½ Fuß, oder noch mehr Raum geben. — Nachher bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraut, welche

zur Wartung der Rhabarber, (und der Rhapontic,) welche ich in einer teutſchen Ueberſetzung herſetzen will: Der Saamen wird am beſten im Frühjahr geſäet. Die Pflanzen werden im folgenden Frühjahr in einen gegen ſtarke Winde geſicherten, feuchten, und mit Thon (argilla) vermiſchten Boden, etwa 2 Fuß weit ins Gevierte, — nachher aber nicht ferner verpflanzt, — und vom Unkraut rein gehalten. Sie im Winter zu bedecken, iſt nicht nöthig, weil ſie das Clima in Schweden ganz gut vertragen können. Je älter die Pflanzen werden, deſto größer werden von Jahr zu Jahr ihre Blätter, und deſto ſtärker auch ihre Blütenſtengel. Weil ſie jährlich ſehr reichlich Saamen tragen, ſo kan ſich, wenn ſolcher nur erſt in mehr Hände kömmt, unſer Vaterland von dieſer Sorte der Rhabarber ſicher großen Nutzen verſprechen.

welche vermittelſt einer breiten Wegſchaufel, wenn man den Boden mit derſelben, ſo bald ſich wieder Unkraut ſehen läßet, bey trockner Witterung umſchaufelt, mit wenig Unkoſten bewerkſtelligt werden kan. Wenn dieſes jedesmahl zeitig im Frühjahr, ehe das Unkraut groß wird, geſchiehet, ſo pflegt daſſelbe bald zu vertrocknen; und wenn man es während des Frühjahrs, jedesmahl nach Verlauf einer gewiſſen Zeit, noch zwey oder dreymahl wiederhohlet, ſo pflegt der Boden nachher rein zu bleiben, — weil die Pflanzen denſelben dann mit ihren Blättern überziehen, und ferner kein Unkraut aufkommen laſſen.

Im Herbſt verlieren ſich ihre Blätter, und dann muß der Boden noch einmahl gereinigt werden. — Im Frühjahr, ehe ſie neue Blätter treiben, muß er entweder zwiſchen den Pflanzen umgegraben (*), oder abermahl mit der Hacke gereinigt werden.

Im andern Jahr pflegen ſchon einige der ſtärkſten Pflanzen in Blüte zu gehen, und Saamen zu tragen; im dritten Jahr aber pflegen ſie meiſtentheils zur Blüte zu kommen. — So bald der Saamen reif iſt, muß er mit Fleiß aufgenommen werden, damit er ſich nicht ausſaame, weil er ſonſt nachher zum Nachtheil der alten Pflanzen hervorkeimen würde. — Die Pflanzen dauren viel Jahre, ohne auszugehen; und man hält die Wurzeln von alten Rhabarberpflanzen für beſſer, als die von jungen Pflanzen (†). — Sie lieben einen fetten, weder zu trocknen, noch zu naßen Boden. Wenn dieſer gehörig tief iſt, ſo gehen die Wurzeln tief in die Erde; die Blätter pflegen dann ſehr groß, und die Wurzeln ſehr dick zu werden.

Rhapon=

(*) Damit aber das Herz der Pflanzen, welches kaum 2 bis 3 Zoll hoch Erde über ſich hat, bey dieſer Gelegenheit nicht verletzt werde, muß man die Reihen im Herbſt bezeichnet haben; und die Erde dann nur zwiſchen den Reihen umgraben, in den Reihen ſelbſt aber nur flach auflockern.

(†) Je älter die Pflanzen der Rhabarber ſind, deſto beſſer ſind ihre Wurzeln zur Arzney; und man nimmt dazu nie Wurzeln, welche jünger ſind, als zehen Jahr. Man gräbt ſolche bey dem Eintritt des Winters, ehe die Erde zufrieret, oder im Frühjahr, ſo bald die Erde wieder aufgehet, auf; ſchneidet ſie in Stücke, und ſchälet ſolche ab; legt ſie auf einen Tiſch, und kehret ſie 3 bis 4 Tage um, damit ihr Saft erſt erſtarre; durchbohret ſie dann, und hängt ſie, damit ſie trocken werden, im Hauſe, oder ſonſt an einer ſchattigen Stelle auf. *Linn. l. c. pag.* 219.

Rhapontic (*).

RHEUM RHAPONTICUM. *Linn. Sp. Pl. 531.*

Rheum foliis cordatis glabris, ſpicis obtuſis (†); Rheum Rhaponticum. *Mill. n. 1.* Rhaponticum. *Proſp. Alp. Exot. 187.* [Rhaponticum folio lapathi majoris glabro. *Bauh. pin. 116.*] **Engl.** Rhapontick, auch wohl Pontick Rhubarb, d. i. Pontiſche Rhabarber, gemeiniglich aber Engliſh Rhubarb, d. i. Engliſche Rhabarber. [Rhaponticum or common Rhubarb, d. i. gemeine Rhabarber, nach *Mawe.*] **Franz.** Rhubarbe, nach *Quintin.* Rapontic, nach *Ann. Champ.* Rhabarber, nach *Krauſe.* Rhapontic, nach *Tab. 1310.* Münchsrhabarber, nach *Walt.*

§. 1.

Beſchreibung.

Die **Rhapontic** wächſet am Pontiſchen Meer wild; wird aber ſchon ſeit langer Zeit in England in den

(*) Wird jezt in Niederſachſen unter dem Namen **Rhabarber** viel in den Gärten gezogen, und ihre Blätter, wie Spinad gegeſſen. Um ſie von den andern Arten der Rhabarber zu unterſcheiden, nenne ich ſie, da ſie bey den Gärtnern noch keinen allgemeinen unterſcheidenden teutſchen Namen hat, nach den ihr von den ältern und neuern Botanicis, und in England, auch zum Theil in Frankreich, und in alten teutſchen Schriftſtellern gegebenen Namen, **Rhapontic.** Man muß ſie weder mit dem **Engl. Spinad**, welcher auch wohl Münchsrhabarber, Rhabarbarum Monachorum, Monks Rhubarb, Rapontic des montagnes genannt wird, (S. **Engl. Spinad** *n.* 1. 2.) noch mit der **Rapunzelwurzel**, welche in einigen Gegenden **Rapuntica** genannt wird, nicht verwechſeln.

(†) Nach dem *Linné* iſt ihr Caracter Rheum foliis glabris, petiolis ſubſulcatis.

den Gärten gezogen. Als der Saamen davon erſt nach Europa kam, hielt man ſie für die wahre Rhabarber (*). Als man aber mit ihrer Wurzel Verſuche anſtellete, fand man, daß ſolche eine viel geringere Würkung hatte; und bey weiter angeſtelleten Verſuchen und Unterſuchungen fand man, daß ſie das Rhaponticum des *Proſper Alpinus* ſey, welche in England gewöhnlich Pontick Rhubarb, d. i. Pontiſche Rhabarber genannt wird.

Sie hat eine große, dicke, tief in die Erde gehende Wurzel, welche ſich in viel etwas dünnere Klauen theilet, und auswendig röthlich braun, inwendig aber gelb iſt. Auf dieſer ſtehen die Blätter, deren nach dem Verhältniß der Stärke der Wurzel mehr, oder weniger ſind. Dieſe kommen im Frühjahr zuſammengefaltet zum Vorſchein, und geben ſich nachher aus einander; ſind glatt, und rundlich herzförmig; und haben ſehr dicke röthliche Stiele, welche an der Unterſeite eine kleine Furche haben, auf der Oberſeite aber eben ſind. Im fetten Boden werden dieſe Stiele beynahe 2 Fuß lang, und dicker, als eines Mannes Daumen; die Blätter auch oft 2 Fuß lang, und eben ſo breit; und haben verſchiedene ſtarke, und vom Stiel der Länge nach bis an den Rand hinauflaufende Adern; ſind dunkelgrün, am Rand etwas wellenförmig, und haben einen ſauren Geſchmack, beſonders ihre Stiele, welche gegenwärtig viel zu Torten gebraucht werden. — Der Blütenſtengel kömmt zwiſchen den Blättern heraus, iſt purpurbraun, und an jedem Gelenk mit einem Blatt beſetzt, welches eben ſo geſtaltet iſt, als die untern Blätter, aber kleiner iſt, und dicht am Stengel ſitzt. Die Stengel werden, je nachdem ſie in einem mehr oder weniger ſtarken Boden ſtehen, 2 oder 3 Fuß hoch; und haben auf ihrem Gipfel dicke, dicht, und ſtumpf zugehende Aehren von

(*) Rheum undulatum nach *Linn. Amoen. Acad. III.* 211. oder, wie jetzt dafür gehalten wird, Rheum palmatum. *Linn.* S. Rhabarber.

von weißen Blüten, — welche im Anfang des Junius zum Vorſchein kommen, und auf welche große, dreyeckte, braune Saamenkörner folgen, welche am Rand einer jeden Ecke mit einer Haut verſehen ſind, und im Auguſt reif werden.

§. 2.
Wartung.

S. Rhabarber §. 2. (*).

§. 3.
Nutzung.

Die Rhapontic wird gegenwärtig in England in den Gärten viel um ihrer Blätterſtiele willen gezogen, welche abgeſchälet, und im Frühjahr zu Torten gebraucht werden. Sie wird aber auch um ihrer Wurzeln willen, welche officinell ſind, und an die Materialiſten verkauft werden, in den Gärten gezogen.

Ringel-

(*) Sie hat mit der Rhabarber einerley Wartung. — Mir iſt ſowohl ein- als dreyjähriger Saamen, welchen ich ſehr ſpät, und erſt in einem trocknen May in einen nur mäßig feuchten Garten ſäete, ohne einen Regen empfangen zu haben, nachdem das Beet einigemahl befeuchtet worden, binnen zwölf Tagen faſt ſämmtlich aufgegangen. Inzwiſchen hat man von einer Frühjahrsausſaat im erſten Sommer keinen Nutzen für die Küche, weil man gegen die Zeit, da die Blätter eßbar werden, beſſere Gemüſe hat, — es wäre denn, daß man erſt an die Art kommen wollte. Die Blätterſtiele ſind jedoch ſchon im Auguſt, (vielleicht auch, wenn der Saamen zeitig im Merz geſäet iſt, ſchon im Julius,) brauchbar, und bleiben es bis gegen den October. Im October aber verlieren ſich die Blätter und deren Stiele nach und nach ſo ganz und gar, daß man ſchon um die Mitte des October von vielen Pflanzen nicht das geringſte mehr ſiehet; und im Anfang des November ſind ſie, ſelbſt in einem warmen Herbſt, faſt alle ganz unſichtbar, weil ihre verwelkenden Blätter und Stengel gleichſam zerſchmelzen, und ſo bald ſie gelb geworden, in ein paar Tagen gänzlich verweſen und vermodern.

Ringelblume (einfache.)

Calendula ſeminibus cymbiformibus muricatis incurvatis omnibus; CALENDULA OFFICINALIS. *Linn. Sp. Pl.* 1304. & *Mill. n.* 3. Caltha vulgaris. *Bauh. pin.* 275. **Engl.** Common ſingle Marigold. **Fr.** Souſſy. **Ital.** Fior de ogni menſe, Fior rancio. **Dän.** Soelſicke, Morgenfro. **Holl.** Goudtblumen. Goldblume. Nach *Tab.* 712. *Fig.* 6. zahme Ringelblume.

§. 1.
Beſchreibung.

Die einfache Ringelblume, welche zum Küchengebrauch in den Gärten gezogen wird, iſt ſo bekannt, daß es keiner beſondern Beſchreibung derſelben bedarf. Man hat von ihr folgende Spielarten: Die gefüllete, **Engl.** the double flowering (*); die große ſehr ſtark gefüllete, **Engl.** the largeſt very double flower (†); die gefüllete limonienfärbige, **Engl.** the double Lemon-coloured flower (**); und die große und kleine proliferirende, **Engl.** the greater and ſmaller childing Marigold (††). In der Küche aber werden nur die Blüten von der einfachen Ringelblume gebraucht.

§. 2.

(*) Caltha polyanthos major. *Bauh. l. c.*

(†) Caltha polyanthos maxima. *Bauh. l. c.*

(**) Eine Spielart von der vorhergehenden, quae variat flore majore, minore, ejusque colore aureo vel melino. *Bauh. pin.* 276.

(††) Caltha prolifera majoribus und minoribus floribus, *Bauh. l. c.* Ringelblumen mit Nebenblümlein. *Tab.* 712. *Fig.* 7. 8.

§. 2.

Wartung.

Sie muß im Merz oder April auf die Stelle geſäet werden, wo die Pflanzen ſtehen bleiben ſollen; und bedarf keiner weitern Wartung, als daß man die Pflanzen vom Unkraut rein hält; und ſie da, wo ſie zu dicht ſtehen, ſo weit verdünnet, daß eine jede, um ihre Blütenzweige gehörig ausbreiten zu können, 10 Zoll weit Raum hat. — Sie fangen im Junius an zu blühen, und blühen ſo lange fort, bis ihnen der Froſt ein Ende macht. — Der Saamen wird im Auguſt und September reif. Wenn man denſelben ausfallen läßet, ſo gehen davon im folgenden Frühjahr neue Pflanzen auf.

Rocambole.

Allium caule planifolio bulbifero, foliis crenulatis, vaginis ancipitibus, ſtaminibus tricuſpidatis. *Hort. upſ.* 77. ALLIUM SCORODOPRASUM, *Linn. Sp. Pl.* 425. & *Mill. n.* 2. Allium ſativum alterum, ſive alliopraſum caulis ſummo circumvoluto. *Bauh. pin.* 73. Engl. Rocambole. Fr. Ail d'Eſpagne ou Rocambole. Schwed. Räcken-boll. Schlangenknoblauch, Rockenbollen.

§.

Der Rocambole wird ohne viel Mühe durch ſeine Zwiebeln (*) vermehret, welche man 4 bis 5 Zoll weit von einander pflanzen, und ſie nachher vom Unkraut rein halten muß. — Er wird nicht eher aufgenommen, bis ſein Kraut verwelckt iſt. Dann aber muß er aufgenommen; zum Abtrocknen an einen luftigen Ort gelegt; und dann zum Wintergebrauch aufbewahret werden. — Zugleich aber muß dann ſchon wieder für das folgende Jahr eine neue Pflanzung davon gemacht werden, weil es ſeine Natur iſt, daß er ſchon im Herbſt gepflanzt ſeyn will; maßen ſeine Zwiebeln ſonſt, beſonders in einem trocknen Boden, ihre gehörige Größe nicht zu erlangen pflegen.

Rokette.

(*) Sowohl durch diejenigen, welche aus der Erde genommen, und zertheilet werden, als durch die, welche in der Höhe an dem Saamenſtengel wachſen.

Rokette.

BRASSICA ERUCA. *Linn. Sp. Pl. 932.* Eruca latifolia alba, ſativa Dioſcoridis. *Bauh. pin. 98.* (*).

1. **Rokette,** (die gewöhnliche Gartenrokette.) Eruca foliis pinnato-laciniatis, laciniis exterioribus majoribus; Eruca ſativa. *Mill. n. 1.* Eruca ſativa major annua, flore albo ſtriato. *J. B. 2. 859.* **Engl.** Garden Rocket, Greater Garden annual Rocket with a whithe ſtriped flower, d. i. Größere Gartenrokette mit weißen geſtreiften Blüten (†). **Fr.** Roquette cultivée. **Ital.** Ruchetta. **Dän.** Huid Sennep. **Holl.** Raquette. Zahme Rauke, Gartenrauke, weißer Gartenſenf, Rukette.

2. **Rokette mit Marienblumenblättern.** Eruca foliis lanceolatis, pinnato dentatis, caule nudo ſimplici; Eruca bellidifolia. *Mill. n. 2.* Eruca bellidis folio. *Mor. Hiſt. 2. 231.* **Engl.** Roquet with a Daiſy leaf.

§. 1.

Beſchreibung.

Beyde Sorten der Rokette ſind jährige Pflanzen. — Die erſte Sorte ward vormals in England ſtark

(*) Ihr Caracter iſt Braſſica foliis lyratis, caule hirſuto, ſiliquis glabris. *Hort. upſ.* 190. Ob die folgende zweyte Sorte eine Spielart von derſelben, oder eine beſondere Pflanze ſey, kan ich nicht beſtimmen.

(†) Die ſchwärzlichen Streifen machen faſt eine ſolche Figur aus, als wenn die Finger ausgeſtreckt an einander gehalten werden, ſind aber an der Unterſeite ſtärker zu ſehen, als an der Oberſeite. *De Combe* nennet die weiße Farbe der Blätter jaune pale; ſie iſt aber doch eher weiß, als gelb zu nennen.

ſtark als ein Saladkraut gezogen; iſt aber nachher wegen ihres ſtarken und unangenehmen Geruches (*) ſchon lange aus der Mode gekommen, und alſo gegenwärtig in England eben nicht bekannt. Sie iſt officinell; wird doch aber jezt nur ſelten verſchrieben. — Die zweyte Sorte wächſet in den ſüdlichen Provinzen von Frankreich und in Italien wild, und wird in beyden Ländern oft als Salad gegeſſen (†). Sie hat viel aus der Wurzel treibende lanzenförmige, 4 bis 5 Zoll lange, und in der Mitte 1 Zoll breite, am Rand regelmäßig zahnförmige, an der Erde ausgebreitet liegende Blätter. Sie treibt nur einen Blütenſtengel, und zwar ohne Nebenzweige; welcher etwa 1 Fuß hoch, auch nicht mit Blättern beſetzt iſt, ſondern ſelten mehr als ein Blatt hat, welches ganz unten ſitzt. Ihre Blüten ſtehen in lockern Büſcheln auf

(*) Ihr Geruch, wenigſtens im Sommer an erwachſenen Pflanzen, iſt überaus wiedrig, und hat mit dem Geruch von ranzigen Speck viel ähnliches. Er iſt ſo ſtark, daß er ſich, wenn man Pflanzen davon ausreißet, und ſie folglich feſt anfaſſet, ohngeachtet alles Waſchens, in den erſten Stunden nicht wieder verlieret. Sie hat nichts deſtoweniger in Frankreich ihre Liebhaber, und in Italien wird ſie zu Salad ſo ſtark gegeßen, daß man daſelbſt keinen Salad für gut hält, wenn unter demſelben keine Rokette iſt.

(†) Die Roquette ſauvage, d. i. wilde Rokette, deren *de Combe*, als eines Saladkrauts gedenkt, iſt nicht die obige zweyte Sorte, ſondern hat Blätter, wie Löwenzahn, *Fr.* Piſſenlit, Leontodon Taraxacum. *Linn.* gelbe Blüten, und Saamen, wie Moutarde ſauvage. Sie iſt vielleicht Braſſica Erucaſtrum. *Linn. Sp. Pl.* 932. Eruca ſylveſtris major lutea, caule aſpero. *Bauh. pin.* 98. Wild Rauken, Wild weißer Senf. *Tab.* 837. *Fig.* 3. wenigſtens wächſet dieſe wilde Rauke in dürren Erdreich, und an alten verfallenen Mauern, welches die Roquette ſauvage des *de Combe* auch thut. Denn er ſagt von ihr: Cette plante croit naturellement dans les lieux incultes & arides, & particuliérement dans les vieux murs.

der Spiꜩe der Blütenſtenzel. Die Saamenſchoten werden 2 Zoll lang; und haben zwey, mit kleinen runden Saamenkörnern angefüllete Fächer.

§. 2.

Wartung.

Wenn man die Rokette zum Salad ziehen will, muß ſie, wie andere kleine Saladkräuter, in Reihen geſäet werden. Sie muß aber ganz jung gegeßen werden, weil ſie ſonſt den mehreſten zu ſtark ſchmeckt. Man iſſet ſie nur im Winter und Frühjahr. Denn wenn man ſie im Sommer ſäet, gehet ſie gleich in Saamen, und ſchmeckt dann zu ſtark. Wenn man ſie aber um ihres bisweilen noch zur Arzney gewöhnlichen Saamens willen ziehet, muß ſie im Merz auf ein freyes Stück Land geſäet; und die Pflanzen, wenn ſie vier Blätter haben, mit der Hacke vom Unkraut gereinigt, und ſo weit verdünnet werden, daß jede 3 bis 4 Zoll Raum bekömmt. Etwa 5 bis 6 Wochen nachher muß ſie zum andern mahl mit der Hacke vom Unkraut gereinigt werden; und wenn dieſes mit gehörigen Fleiß geſchiehet, pflegt von nun an kein Unkraut mehr aufkommen zu können. Wenn der Saamen reif iſt (*), müſſen die Pflanzen aufgezogen; damit derſelbe vollends trocken werde, auf einen leinen Tuch zween bis drey Tage an die Sonne gelegt; dann ausgeklopſt, und weggehangen werden.

Die andere Sorte muß eben ſo gewartet werden.

Rosma=

(*) Im Jahr 1779. gab die Rokette, gegen den April geſäet, im Anfang des Auguſt reifen Saamen. Einzeln ſtehende Pflanzen nahmen 1 Fuß weit Raum ein, und wurden faſt 3 Fuß hoch.

Rosmarin.

ROSMARINUS OFFICINALIS. *Linn. Sp. Pl.* 33.

Rosmarinus foliis linearibus marginibus reflexis, ſubtus incanis; Rosmarinus anguſtifolia. *Mill. n.* 1. (*). Roſmarinus hortenſis, anguſtiore folio. *Bauh. pin.* 217. Engl. Garden Roſemary. Franz. Romarin commun, geſtreifter, panaché. Schwed. Rosmarin. Dän. Roßmarin. Ital. Roſmarino coronario, Ramerino.

§. 1.

Beſchreibung.

Der **Rosmarin** iſt in den ſüdlichen Provinzen von Frankreich, in Spanien und Italien in großer Menge wild anzutreffen; erlanget daſelbſt auf trocknen felſichten Boden an der See eine bewundernswürdige Größe (†); und erfüllet die Luft mit ſeinem Geruch ſolchergeſtalt, daß man denſelben noch ziemlich weit in die See hinein empfindet. Ohngeachtet er aber in warmen Ländern zu Haus gehöret, ſo iſt er doch ſo dauerhaft, daß er in England in einem gewöhnlichen

 Winter

(*) Dieſe Sorte, und die zweyte, nemlich Rosmarinus latifolia, *Mill. n.* 2. Roſmarinus ſpontaneus latiore folio, *Bauh. pin.* 217. Engl. Broad-leaved wild Roſemary, ſind beyde unter Rosmarinus officinalis, *Linn.* begriffen. Der breitblättrige Rosmarin hat Blätter, welche auch unten grün ſind; die Blätter des Gartenrosmarin ſind unten weißgrau.

(†) In Frankreich, beſonders in Languedoc, wird er ſo ſtark, daß man ihn zu Feuerholz gebraucht, auch Lauten, Tiſche u. d. gl. aus ſeinem Holz macht.

Winter im freyen Garten ganz wohl ausdauren kan, wenn er einen magern, trocknen, und ſteinſandigen Boden hat In einem ſolchen kömmt er beſſer durch den Winter, als in einem fetten Boden. Denn in dieſem wächſt er im Sommer zu frech, und leidet dann im Winter leicht vom Froſt; hat dann auch keinen ſo ſtarken aromatiſchen Geruch, als wenn er in einem trocknen und unfruchtbaren Boden ſtehet. Seine Blüten ſowohl, als ſeine Blätter und Saamen ſind officinell. — Man hat zwo Spielarten von ihm, eine mit weißen Streifen, Engl. Silver Roſemary, welche aber jezt in England ſehr rar iſt, weil ſie im Winter des Jahrs 1740. durchgängig erfroren iſt, und eine mit gelben Streifen, Engl. Gold ſtriped Roſemary, welche ſo dauerhaft iſt, daß ſie im trocknen Boden, und in einem gewöhnlichen Winter, in England im freyen Garten durch den Winter kömmt.

§. 2.

Wartung.

Er wird im Frühjahr aus abgerißenen bewurzelten, oder aus abgeſchnittenen unbewurzelten Zweigen gezogen; welche, ehe er zu treiben anfängt, in leichte friſche Erde gepflanzt werden müſſen, und wenn ſie Wurzeln getrieben haben, auf die ihnen beſtimmte Stelle verſezt werden können. Am beſten verſezt man ſie um den Anfang des September, jedoch nicht ſpäter, damit ſie ſich vor dem Eintritt des Winterfroſtes noch erſt gut einwurzeln mögen. Denn wenn der Rosmarin zu ſpät im Herbſt umgeſezt wird, ſo kömmt er ſelten durch den Winter, zumahl, wenn ein ſehr kalter Winter einfällt. Wenn man ihn alſo zeitig genug umzuſezen verſäumet hat, muß man ihn lieber bis in den folgenden Merz, wenn der Froſt zu Ende iſt, ſtehen laſſen. Nie aber muß man ihn zu einer Zeit umſezen, wann

wann trockne Oſtwinde wehen, ſondern ſolches bis auf eine günſtigere Witterung verſchieben. Denn, wenn er bey kalten austrocknenden Winden verſetzt wird, ſo vertrocknen ſeine Blätter ſehr leicht, wornach er oft ausgehet. Wenn aber bald nach ſeiner Umſetzung einige mahl ein warmer Regen fällt, ſo wurzelt er bald ein, und bedarf dann keiner weitern Wartung, als der Reinhaltung vom Unkraut.

Im Garten wachſend iſt der Rosmarin freylich etwas zärtlich. Wenn er aber von ohngefähr auf einer Mauer wächſet, wie ich verſchiedentlich geſehen habe, ſo hält er, ohngeachtet er daſelbſt den kalten Winden völlig ausgeſetzt iſt, (weil er daſelbſt nicht ſo ſtark wachſen kan, und folglich härter wird, auch ſeine Wurzeln trockner ſtehen,) die größte Winterkälte in England aus.

Rother Kopfkohl.

BRASSICA OLERACEA RUBRA. *Linn. Sp. Pl.* 932.

S. Weißer Kohl.

Rothe Rübe.

BETA VULGARIS RUBRA. *Linn. Sp. Pl.* 322.

Beta foliis latiſſimis, radice pyramidato carnoſo (*); Beta vulgaris, *Mill. n.* 3. Beta rubra, radice rapae. *Bauh. pin.* 118. **Engl.** The Turnep-rooted Red Beet, or Red Beet. **Fr.** Betterave, auch wohl zum Unterſchied von einer kleinen Sorte, welche la Caſtelnaudari, und von einer andern, welche la blanche genannt wird, Betterave groſſe rouge. **Schwed.** Rödbeta. Rothe Bete, Beißrübe, Ronan, rother Mangold.

§. 1.

Beſchreibung.

Die rothe Rübe hat große, dicke, ſaftige, größtentheils dunkelrothe (†), oder purpurbraune Blätter,

(*) Beta caule erecto. *Linn. Sp.* 322. Ausg. von 1768.

(†) Dunkelgrüne. Nach Abridg. von 1771. vielleicht aus einem Schreibfehler. Denn wenn die Blätter nicht völlig roth, ſondern grün ſind, ſo iſt eine Ausartung vorgegangen.

ter, und dicke blutrothe Wurzeln, auf denen ihr Werth beſonders beruhet. Denn je dicker dieſe ſind, deſto mürber ſind ſie; und je röther ſie ſind, deſto höher ſchätzt man ſie. Es gibt drey Spielarten von ihr,

1) **Die gemeine rothe Bete, Engl.** The common red Beet (*).

2) **Die blutrothe rothe Rübe, Engl.** The Turnep-rooted red Beet. [Beta rubra, radice rapae. *Bauh. pin. 118.*]

3) **Die grünblättrige rothe Rübe, Engl.** The green-leaved red Beet (†).

4) **Die Mangoldrübe**, Raunſchen, gelbe rothe Ranen, Rangen, Dick- oder Runkelrübe, Burgunder Rübe, Rangers, **Engl.** The yellow-rooted Beet (**).

§. 2.

Wartung.

Die londner Küchengärtner ſäen die rothen Rüben unter Carotten, Möhren, Paſtinacken, und Zipollen, und ziehen die Carotten, Möhren und Zipollen nachher jung auf; wodurch denn die rothen Rüben, wenn das zwiſchen ſie geſäete wieder weggezogen iſt, zu ihrem Wachsthum mehr Raum bekommen. Wenn man aber jene Gewächſe nicht früh zwiſchen ihnen ausziehen

Uu 5 will,

(*) Wird Beta rubra vulgaris, *Bauh. pin.* 111. ſeyn, und alſo die Bete mit rothen Blättern und rothen Ribben, ohne eßbare Wurzel.

(†) Eine aus der Vermiſchung des Blütenſtaubes der weißen Bete und der rothen Rübe entſtehende ausgeartete, und zur Speiſe nicht annehmliche rothe Rübe.

(**) Iſt vielleicht die Betterave blanche, deren in der *Ecol. I.* 198. gedacht wird, und welche der rothen Rübe in einigen Gegenden vorgezogen werden, und viel mürber und delicater ſeyn ſoll. — Die Mangoldrübe wird eigentlich für das Vieh gezogen, und entweder auf 2 Fuß weit verdünnet, oder eben ſo weit verpflanzt. Sie hat mit dem **Kohlrabi unter der Erde** einerley Wartung.

will, ſo iſts beſſer, ſie allein zu ſäen. Sie erfordern einen leichten tiefen lockern Boden; und weil es ihre Natur iſt, lange Wurzeln zu treiben, ſo bleiben ſolche, wenn das Erdreich nicht die gehörige Tiefe hat, kurz, und werden faſericht. Sie werden im Merz geſäet, und eben ſo, wie die Bete, gewartet. Nur müſſen ſie, weil ſie ihre Blätter ſehr weit ausbreiten, wenigſtens 1 Fuß, und in recht guten Boden 1½ Fuß weit, Raum haben. Ihre Wurzeln ſind vom Herbſt an, und nachher den ganzen Winter durch brauchbar. Im Frühjahr aber, ſo bald ſie aufs neue zu treiben anfangen, werden ſie ſtockig und faſerich.

§. 3.

Saamenerziehung.

Zum Saamen kan man entweder einige unverpflanzt ſtehen laſſen, oder einige der beſten auf ein, guten Schutz habendes Stück Land zur Saat ſetzen, — wo ſie gegen ſtarke Winde geſichert ſind, welche ſonſt, wenn ſie nicht an beygeſetzte Stäbe befeſtiget ſind, ihre Saamenſtengel niederwerfen; zumahl dann, wenn ſich der Saamen angeſetzt hat, welcher ohnedem, ſo wie er eine mehrere Größe gewinnet, immer ſchwerer wird, und die dünnen Stengel, an denen er wächſet, zur Erde niederbeuget. Im September pflegt der Saamen reif zu ſeyn. Dann müſſen die Saamenſtengel abgeſchnitten, und damit der Saamen trocken werde, auf Matten ausgebreitet; nachher ausgedroſchen und rein gemacht, in Beutel geſchüttet, und weggehangen werden.

Rübe.

Rübe.

BRASSICA RAPA (*). *Linn. Sp. Pl. 931.* und BRASSICA NAPUS. *Linn. l. c.* Ital. Rapo. Dän. Roſve. Schwed. Rofwa. Holl. Rapen.

1. **Runde Rüben**, Rapa radice cauleſcente orbiculata depreſſa carnoſa; Rapa Rotunda. *Mill. n. 1.* Rapa ſativa rotunda radice candida. *Bauh. pin. 89.* Engl. Round Turnep. Fr. Navet commun blanc rond. Waſſerrüben, Turnips.

2. **Lange Rüben**, Rapa radice oblonga carnoſa; Rapa Oblonga. *Mill. n. 2.* Rapa ſativa oblonga ſeu foemina. *Bauh. pin. 90.* Engl. Long-rooted Turnep. Fr. Navet commun blanc long. Dän. lange Roſven. lange Guckelrüben.

3. **Märkſche Rüben**, Rapa radice cauleſcente fuſiformi; Rapa Napus. *Mill. n. 3.* Napus ſativa, radice alba. *Bauh. pin. 95.* [BRASSICA NAPUS (& quidem SATIVA.) *Linn. Sp. Pl. 931.*] Engl. French Turnep. Fr. Petit Navet de Berlin. Steck- oder Stickel-Rübe.

§. 1.

Verſchiedene Sorten der Rüben.

a.) Runde Rüben.

Es gibt in England folgende Sorten von **runden Rüben**: 1) **rothköpfigte Rüben** (†), Engl. Red

(*) Von dieſer, deren Caracter iſt Braſſica radice cauleſcente orbiculari depreſſa carnoſa. *Hort. cliff.* 339. ſind die beyden erſten folgenden Sorten Spielarten.

(†) Große rothköpfige Waſſerrüben, Hausvat. I. 306.

Red oder Purple-topped, oder red-rooted Turnep. 2) Grünköpfige Rüben, Engl. Green-topped Turnep. 3) Gelbe Rüben, Engl. Yellow Turnep (*). 4) Schwärzliche Rüben, Engl. black oder blackiſh-rooted Turnep. Fr. Navet gris. 5) Mayrüben, frühe Holländiſche Rüben, Teller-Rüben, Scheibel-Rüben, Engl. Early Dutch Turnep.

Die rothköpfigen Rüben wurden vormahls in England häufiger gebauet, als gegenwärtig. Seit dem aber die großen **grünköpfigen Rüben** bekannt ſind, werden dieſe, weil ſie ſehr dick werden, und ſich am längſten halten, allen andern Rübenſorten von allen erfahrnen Pächtern vorgezogen. Nächſt ihnen ſind jedoch die **rothköpfigen**, welche auch ſehr dick werden, und eine Zeitlang vorzüglich gut ſind, die beſten; nur werden ſie viel eher ſtockig, als die grünköpfigen. Die **runden gelben**, und **ſchwärzlichen** (†), werden jezt

welche daſelbſt Braſſica Napus, *Linn.* genennet werden; aber eine Spielart der Braſſica Rapa, *Linn.* ſind. Sie ſind, ſo weit ſie über der Erde ſtehen, roth; gleichwie die grünköpfigen über der Erde grün ſind. Man hat davon in England aber auch eine ganz weiße Sorte, Engl. White round Turnep, welche beydes für den Garten und den Acker gut iſt, und zunächſt nach der Mayrübe geſäet werden kan. — **Mawe** nennet die **große runde rothköpfige Rübe** ſchlechthin Red-topped Turnep, und unterſcheidet von ihr die Purple Turnep, eine rundliche, kleine, frühe, und über der Erde purpurbraune Rübe, welche aber, obgleich zur Speiſe, dennoch mehr um der Mannigfaltigkeit willen gezogen wird. — Die roth- und grünköpfigen großen Rüben werden in England auch **Feldrüben**, Field-turnep, und die rothköpfige inſonderheit Large red Norfolck field-turnep genannt.

(*) Oder Yellow Dutch Turnep, gelbe Holländiſche Rübe, rund, oft auch von mittler Größe, ſehr wohlſchmeckend; wiewohl **Miller** ſie nicht lobet.

(†) In der Urſchrift werden hier auch die **langen Rüben** genannt; gehören aber noch nicht hieher, weil dieſer Abſatz von **runden** Rüben handelt.

jezt in England wenig gezogen, weil ſie weder zur Speiſe, noch fürs Vieh ſo gut ſind, als die runden rothköpfigen, und beſonders als die runden grünköpfigen; wiewohl ſie hie und da ihre Liebhaber haben, welche ſie um der Mannigfaltigkeit willen ziehen.

Man hält alle zuvorgedachte Sorten der runden Rüben für zufälliger Weiſe aus dem Saamen entſprungene Spielarten; und aus dieſer Urſach habe ich ſie auch oben nicht, als würklich unterſchiedene Arten, aufgeführet; — ob ich gleich überzeugt bin, daß, (wenn man nur mit ihrer Saamenerziehung ordentlich verfähret, und ſie nur zur Saat nicht ſo nahe zuſammen pflanzt, daß der Blütenſtaub von der einen auf die andere fallen kan,) ſie beſtändig in ihrer Art bleiben. Ich habe ihrer drey bis vier Sorten verſchiedene Jahre gezogen; habe aber immer gefunden, daß ſie ihren Unterſcheid beybehalten. Inzwiſchen iſt es doch nicht leicht auszumachen, ob nicht dennoch einige von ihnen durch die Cultur von der gemeinen weißen Rübe (*) entſprungen ſind. Die **runde gelbe Rübe** ſcheinet inzwiſchen am wenigſten eine blos zufällige Spielart zu ſeyn. Ich habe wenigſtens noch nie keine Ausartung an ihr bemerkt; ſie iſt auch inwendig gelb, da doch alle andern Rüben, ſo unterſchieden ſie auch in der äußern Farbe ſeyn mögen, weißes Fleiſch haben.

b.) Lange Rüben.

Die lange Rübe iſt, wie ich glaube, eine würklich unterſchiedene Art, weil ihre Wurzel eine ganz andere Geſtalt hat, und ſie auch in Anſehung der Art ihres Wachsthums von den übrigen Rüben unterſchieden

(*) **Engl.** The common white Turnep. Man hat in England, außer der Mayrübe, zwo große weiße Rübenſorten, nemlich runde, white round, und lange, oblong white turnep. Ohne Zweifel meinet **Miller** die runde weiße Rübe.

den iſt. Ich habe Rüben von dieſer Sorte geſehen, welche ſo lang, als Paſtinacken, und beynahe eben ſo geſtaltet waren. Ihre Wurzeln gehen tief in die Erde, und darum ſchicken ſie ſich für das Vieh nicht. Und wenn ſie nicht ſehr jung gegeßen werden, werden ſie hart, und taugen dann nicht zur Speiſe; daher ſie auch ſeit den lezten Jahren abgekommen ſind, und jezt in England wenig gebauet werden.

Von der grünköpfigen Rübe inſonderheit.

Die **runde grünköpfige Rübe** wächſet unter allen Rüben über der Erde am höchſten hervor, und darum ſchickt ſie ſich auch am beſten für das Vieh. Und weil ſie zugleich, wenn ſie ihre völlige Größe erlanget hat, mürber und wohlſchmeckender iſt, als irgend eine andere Sorte, ſo wird ſie auch zum Küchengebrauch vorgezogen. Dagegen aber iſt ſie auch in einem harten Winter, zumahl, wenn kein Schnee liegt, in größerer Gefahr, vom Froſt verdorben zu werden, als diejenigen Sorten, deren Wurzeln mehr in der Erde bleiben. Denn wenn ſie oft eines um das andere hart frieret, und eben ſo oft wieder aufthauet, ſo gehet ſie viel leichter in Fäulniß, als diejenigen Rüben, welche nicht ſo mürb und ſüß ſind. Ich habe Rüben von dieſer Sorte geſehen, welche gekocht, im Durchſchnitt über 1 Fuß dick, und doch ſo ſüß und mürb waren, als irgend eine von den kleineſten Sorten ſeyn kan.

§. 2.

Mayrüben und Märkſche Rüben.

Die **Mayrüben** werden, weil ſie eher als irgend eine andere Sorte, für die Küche brauchbar werden, gemeiniglich zeitig im Frühjahr geſäet, und im May und Junius auf die Märkte zum Verkauf gebracht; werden aber nie zur Haupt-Rübe-Ausſaat, ſondern nur zur Früh-

Frühjahrsausſaat genommen. Wenn ſie jung verbraucht werden, ſind ſie ziemlich gut. Wenn ſie aber zu groß werden, treiben ſie zu ſtark ins Kraut, und werden ſtockig, und ſind dann zur Speiſe nicht mehr tauglich.

Die Märkſchen Rüben (*) werden in England eben nicht gezogen. In Frankreich und Holland aber ſind ſie in großer Achtung, und werden vornemlich in den Suppen gegeſſen. Weil ſie nemlich kleine Wurzeln haben, ſo werden ſie ohnzerſchnitten in den Suppen gekocht, und in der Suppe aufgetragen. Sie müſſen aber ſehr jung gegeſſen werden, weil ſie ſonſt zu ſtark ins Kraut treiben, und dann ſtockig werden.

§. 3.

Erforderlicher Boden für die Rüben.

Die Rüben lieben einen leichten, ſandigen, und leimichten Boden, welcher nicht zu fett iſt. In einem fetten Boden treiben ſie zu ſtark ins Kraut, und werden dann ſtockig. Wenn aber der Boden etwas feucht iſt, ſo wachſen ſie im Sommer deſto ſchneller; zumahl in friſcher Erde, — in welcher ſie allezeit ſüßer werden, als in einem ausgezehrten, oder auch in einem fetten Boden. — Sie müſſen auch in eine offene Lage geſäet werden. Wenn ſie zu nahe an Hecken, Mauern, Gebäuden oder Bäumen ſtehen, ſo wachſen ſie zu frech, und zu lang ins Kraut, und ihre Wurzeln erlangen dann keine gehörige Größe.

§. 4.

(*) Auch Steck- oder Strickel-Rüben genannt. Die drey Orte in der Mark, wo ſie am mehreſten gebauet werden, ſind das Städtlein Teltow in der Mittelmark, das Städtlein Freyenſtein in der Priegniz, und das Amtsdorf Carbe in der Neumark. Die Teltowiſchen ſind die beſten und wohlſchmeckendſten. Dieſen folgen die Carbiſchen, wenn ſie ächt ſind, und dann die Freyenſteiniſchen. Berl. Beytr. II. 641.

§. 4.
Zeit der Ausſaat.

Die eigentliche Säezeit für die Herbſtrüben iſt vom Anfang des Junius, bis zur Mitte des Auguſt, oder noch etwas ſpäter. Sie aber noch viel ſpäter zu ſäen, iſt nicht rathſam, — weil ſie ſonſt, wofern nicht ein ſehr gelinder Herbſt erfolgt, vor dem Winter nicht Zeit genug haben, gehörig dick zu werden; wie denn überhaupt alle nach dem Ende des Julius geſäeten Rüben, (es wäre denn, daß ſich erſt ſpät im Herbſt Froſt einſtellete,) nicht ſonderlich dick zu werden pflegen.

Ob nun gleich die jezt genannte Zeit diejenige iſt, zu welcher die Rüben in England größtentheils geſäet werden, ſo werden ſie doch um London von denen, welche ſie zum Marktverkauf ziehen, ſchon vom Merz an, bis an den Auguſt wiederhohlt geſäet. Weil ſie inzwiſchen, ſo früh geſäet, in einem trocknen Frühjahr von den Erdfliegen leicht zu Grund gerichtet, und von dieſen oft ganze Aecker voll junger Rüben abgefreſſen werden, ſo muß man ſie, wenn man nur eine kleine Ausſaat zum eignen Gebrauch macht, bey trockner Witterung nothwendig feucht halten; gleichwie man ſie auch, wenn man ſie im April und May ſäet, allezeit in einen feuchten Boden ſäen muß, — weil ſonſt ſelten etwas daraus wird; indem die Witterung um ſolche Jahrszeit in einem trocknen Boden zu heiß für ſie iſt. — Die Hauptausſaat muß jedoch erſt gegen die Mitte oder das Ende des Junius (*) gemacht werden, — weil um ſolche Zeit gemeiniglich erfriſchender Regen zu erfolgen pflegt, wodurch ihr Wachsthum ſehr befördert wird; maaßen ſie, wenn keine Regenwitterung erfolgt, vielfältig ganz zu Grund gehen.

§. 5.

(*) Gegen das Ende des Junius. Ausg. von 1768.

§. 5.
Rüben-Ausſaat auf den Ackern, nach der Methode der Londner Küchengärtner.

Um London beſäet man nicht nur zum Küchengebrauch, ſondern auch, wenn es an andern Viehfutter fehlet, zu einer Futterung für das Vieh auf den Winter, ganze Aecker mit großen runden Rüben. Eine Methode, wodurch das Hausweſen in ſchlechten Sandgegenden, beſonders in der Grafſchaft Northfolk, ungemein verbeſſert iſt, — maaßen die Grundſtücke daſelbſt, blos vermittelſt des Rübenbaues, jezt gedoppelt ſo hoch, als vormahls, genußt werden.

Der Acker, welcher mit Rüben beſäet werden ſoll, muß im April geſtürzet, und nachher im May erſt gerühret, und dann zur Saat gepflügt, und dieſe beyden mahl, damit er recht fein werde, recht gut geegget werden. Dann muß der Saamen, weil er ziemlich klein iſt, und man alſo zu einem großen Stück Land nur wenig nöthig hat, (maaßen zu einem engl. Morgen 2 Pfund hinreichend ſind, und man gewöhnlich ſo gar nur 1 Pfund nimmt,) ziemlich dünn geſäet; und ſofort mit einer kurzzinkichten Egge eingegget; und damit alle Erdſchollen zerdrückt, und der Acker fein eben werde, mit einer hölzernen Walze gewalzet werden.

Zehen bis vierzehen Tage nach der Ausſaat pflegen die Rüben aufzugehen. Wenn dann aber eben trockne Witterung iſt, ſo ſind ſie in großer Gefahr von den Erdfliegen abgefreſſen zu werden. Wenn dis aber, wie es mit der Ausſaat, von welcher jezt die Rede iſt, oft der Fall iſt, geſchehen ſollte, ſo muß der ganze Acker, um die auf die Zubereitung des Ackers bereits verwandten größten Unkoſten nicht zu verlieren, (zumahl der Saamen ohnedem wohlfeil iſt,) ſogleich noch einmahl beſäet; zuvor aber, beſonders

wenn es ein ſteifer Boden iſt, mit der Egge erſt wieder aufgeriſſen werden. — Man gibt verſchiedene Mittel an, wie man die Rüben gegen die Erdfliegen ſichern könne; aber nur folgende zwey oder drey entſprechen ihrer Abſicht. Man ſoll z. E. den Rübenſaamen in Waſſer einweichen, in welchem Schwefelblumen aufgelöſet ſind, oder zu welchem eine gute Menge Pferdemiſt-Aal gegoßen iſt; oder die Pflanzen ſo bald ſie hervorgekeimet ſind, mit Ruß oder Tobacſtaub beſtreuen. Die beſten Mittel gegen die Erdfliegen ſind mit einem Wort diejenigen, welche den geſunden Wachsthum der Rüben befördern. Denn die Erdfliegen fallen die Rüben nur dann an, wenn ſie in ihrem Wachsthum einen Stoß leiden.

So bald die Rüben vier bis fünf Blätter haben, müſſen ſie mit der Hacke vom Unkraut gereinigt; und da, wo ſie zu dicht ſtehen, ſo weit verdünnet werden, daß ſie 6 bis 8 Zoll Raum bekommen, — welches bey dieſer erſten Bearbeitung weit genug iſt. Je eher es aber, ſo bald ſie das vierte Blatt haben, geſchiehet, deſto beſſer wachſen ſie nachher.

Etwa vier Wochen nachher müſſen ſie zum andern mahl mit der Hacke bearbeitet; und nun auf 14 bis 16 Zoll, oder auch, zumahl wenn ſie fürs Vieh beſtimmet ſind, noch etwas weiter verdünnet werden. Je weitläuftiger ſie ſtehen, deſto dicker werden ſie, — wenn ſie anders einen guten Boden haben; und was man in dieſem Fall in Anſehung der Anzahl der Rüben verlieret, gewinnt man, wie ich oft zu bemerken Gelegenheit gehabt habe, auf der andern Seite dadurch wieder, daß ſie dann deſto dicker werden. — Wenn ſie aber nur für die Küche geſäet ſind, gebrauchen ſie, weil ſehr dicke Rüben durchgehends zur Speiſe nicht für ſo gut gehalten werden, nur auf 1 Fuß weit verdünnet zu werden.

§. 6.

§. 6.

Rübenbau für das Vieh.

Der Rübenbau für das Vieh iſt noch nicht gar lange allgemein; und es iſt unbegreiflich, wie ein ſo wichtiges Stück der Landwirthſchaft, welches den Alten ſchon bekannt geweſen iſt, ſo lange Zeit herdurch in ganz Europa, hat vernachläßigt werden können. Schon Columella (*) empfiehlet da, wo er von den Gewächſen, welche auf dem Acker gebauet werden, handelt, die Rüben in Menge zu bauen, weil ſolche nicht nur für die Menſchen zur Speiſe, ſondern auch für das Rindvieh zur Futterung dieneten (†). Und doch bauet man ſie allererſt ſeit den lezten 70 bis 80 Jahren (**) auf dem Acker; ja in einigen entfernten Grafſchaften in England iſt die rechte Methode des Feld-Rübenbaues gegenwärtig entweder noch ganz unbekannt, oder doch wenigſtens noch nicht üblich. Denn man ſäet

(*) Er hat gegen die Mitte des erſten Jahrhunderts nach Chr. Geb. unter der Regierung des Kaiſers Claudius geſchrieben.

(†) Ab his leguminibus ratio eſt habenda naporum raporumque: nam utraque ruſticos implent. Magis tamen utilia rapa ſunt, quia & majore incremento proveniunt, & non hominem ſolum, verum etiam boves paſcunt, praecipue in Gallia; ubi hiberna cibaria praedicti pecudibus id olus praebet. *Columella de Re Ruſtica. II. 10, 22.* „Nächſt dieſen Gewächſen ſorget man für Steckrüben, und andere weiße Rüben. Beyde geben eine gute „Nahrung für den Landmann. Die weißen Rüben ſind „aber doch nützlicher, weil ſie ſtärker zutragen, und nicht „nur den Menſchen, ſondern auch dem Rindvieh zur Speiſe „dienen; vornemlich in Gallien, wo es ihr Winterfutter iſt. Nach Herrn Profeßor Curtius Ueberſetzung. Hamb. 1769. S. 144. Napus der Alten ſind unſere Märkſchen, und Rapum unſere Herbſtrüben, oder jene Steck- oder Stickel-, und dieſe Waſſerrüben.

(**) Seit den lezten hundert Jahren. Ausg. von 1768.

ſie noch in verſchiedenen Gegenden im Frühling unter die Gerſte; unter welcher die aufkommenden Rüben niemals rechte Wurzeln bekommen, ſondern nur zum Abweiden für die Schaafe nach der Erndte etwas wenig grünes Kraut geben. In andern Gegenden ſäet man ſie zwar allein; man kennet aber die Methode, ſie mit der Hacke zu bearbeiten, nicht; und läßet alſo Unkraut und Rüben durch einander wachſen, und verdünnet ſie auch nicht, wenn ſie gleich trippelweiſe ſtehen; — daher ſie denn zwar hoch ins Kraut treiben, aber nie dicke Wurzeln bekommen, welches doch die Hauptſache iſt, und worauf alſo bey dem Rübenbau vornemlich geſehen werden muß.

Die jezt in England allgemein übliche Methode des Feld-Rübenbaues iſt diejenige, deren ſich (nach dem vorhergehenden §.) die Londner Pachtgärtner zur Erziehung der auf dem Markt zu verkaufenden Rüben bedienen; aber erſt ſeit wenig Jahren (*) verſtehen ſich die Landleute auf die Bearbeitung derſelben mit der Hacke. Vorher mußten die Pächter meiſtens aus den Londner Küchengärten Gartenknechte kommen laſſen, wenn ſie ihre Rüben mit der Hacke bearbeiten laſſen wollten. Sie mußten ihnen für einen Engl. Morgen Rüben mit der Hacke zweymahl zu bearbeiten, das Unkraut wegzunehmen, und den Rüben die gehörige Weite zu geben, 7 Engl. Schill. bezahlen. Und dieſe konnten damit wöchentlich ſo viel verdienen, daß es ſich der Mühe für ſie reichlich verlohnete, ihre Wohnung auf einige Zeit zu verlaſſen, und ſich in verſchiedenen Gegenden während dieſer Zeit zu dieſer Arbeit gebrauchen zu laſſen; zumahl ſolche in eine Zeit fällt, da in den Küchengärten eben keine häufige Arbeiten vorfallen. Sie gingen alſo parthey enweiſe ins Land, jedesmahl 6 bis 7 Perſonen zuſammen; jede Parthey nahm, in einer verabredeten Entfernung von der andern, ihren

(*) Seit 50 Jahren. Eb. daſ.

ihren beſondern Weg, und jede übernahm für ſo viel Pächter in jeder Nachbarſchaft die Arbeit, die Rüben zu bearbeiten, als ſie binnen der Zeit, da ſolches geſchehen muß, beſchicken konnten. Weil aber die Landleute dieſe Arbeit nun auch verrichten gelernet haben, und für einen geringern Lohn arbeiten, ſo haben die Londner Gartenknechte dieſen Verdienſt verlohren.

§. 7.

Beſtellung der großen runden Rüben mit dem Säe-Pflug (*).

Seit einiger Zeit bedienen ſich einige berühmte Pächter einer noch andern Methode des Rübenbaues; dieſer nemlich, daß ſie die Rüben mit einem beſonders dazu eingerichteten Säepflug reihenweiſe, in 3, oder 4, oder 5, oder auch wohl 6 Fuß weit von einander entfernte Reihen ſäen. Die erfahrenſten Pächter halten 6 Fuß für die ſchicklichſte Weite, — weil man, des ſehr weiten Zwiſchenraumes zwiſchen den Reihen ohngeachtet, in dieſem Fall von einem Morgen eine reichlichere Rübenerndte gewinnet, als wenn die Reihen nur halb ſo weit von einander entfernet ſind; gleichwie denn die Rübenerndte bey dieſer Methode auch allezeit reichlicher ausfällt, als bey der zuvor angezeigten Methode, nach welcher die Rüben mit der Handhacke bearbeitet werden. Lord Viscount Townshend hat die Koſten angewandt, über beyde Methoden zugleich ſorgfältige Verſuche anzuſtellen, — und eine gewiſſe Strecke Land in lauter gleiche Stücke abtheilen, — und dieſe eines um das andere, das eine mit dem Säepfluge, und das andere aus freyer Hand mit Rüben beſäen, — und die mit dem Säepflug beſäeten Stücke nachher mit

(*) The drill plough, Säepflug, Säemaſchine, ein Pflug mit Saat-Trichtern. S. Zelliſche Landwirthſch. Nachrichten I. 45. und 290.

mit dem Frettpflug (*), die aus freyer Hand beſäeten aber mit der Hacke bearbeiten, — nachher die Rüben, als ſie ihre völlige Größe hatten, von zwey gleich großen, jedes aber auf eine unterſchiedene Art beſäeten Stücken Land, wiegen laſſen, — und von einem einzigen mit dem Säepflug beſäeten Morgen, auf welchem die Rüben auch ungleich größer geworden waren, anderthalb Tonnen (†) Rüben mehr geerndtet, als von einem nach der gewöhnlichen Art beſäeten Morgen.

Wenn die Rüben nach dieſer neuen Methode in Reihen geſäet werden, müſſen ſie dennoch in den Reihen, wohin der Pflug nicht kommen kan, mit der Hacke verdünnet; und das zwiſchen den Rüben ſtehende Unkraut gleichfalls mit derſelben weggenommen werden. Wenn dieſes mit gehörigen Fleiß geſchiehet, pflegt durch das Umpflügen des Zwiſchenraumes zwiſchen den Reihen, weil das Erdreich dadurch aufgelockert wird, der Wachsthum der Rüben ungemein befördert, — der Acker ſelbſt auch zur Gerſtenausſaat, oder zu einer jeden andern Ausſaat aufs folgende Frühjahr, um ſo viel beſſer in Stand geſetzt zu werden. — Wer dieſe Methode des Rübenbaues noch nicht kennet, ſtellet ſich zwar vor, ſie ſey koſtbarer, als die gemeine Methode; diejenigen aber, welche beyde zugleich verſucht haben, verſichern, jene ſey die wohlfeilſte, und allerbeſte. Ueberdem pflegen die Tagelöhner auf dem Land, durch welche man die Rüben nach der gemeinen Methode mit der Hacke bearbeiten läßet, dieſe Arbeit nur ſo obenhin zu verrichten; das Unkraut zur Hälfte ſtehen zu laſſen; die Rüben ſelten ſo weit zu verdünnen, als doch geſchehen ſollte; und endlich den gelben Hederich

(*) The hoeing plough.

(†) A Ton and a half. Eine *Ton* oder *Tun* von allerhand Waaren hält 20 Centner (Hundreds,) ein Centner aber 112 Pf. Eine Tonne folglich 2240 Pf.

rich (*), ein auf dem Acker gewöhnliches Unkraut, von den Rüben ſo wenig zu unterſcheiden, daß nachher um die Mitte des September die Rübenäcker voll gelber Hederichblüten ſind. Wenn aber die Rüben nach der neuen Methode geſäet ſind, wird das Unkraut in dem Zwiſchenraum zwiſchen den Reihen durch den Pflug nachher gänzlich zerſtöhret; und wenn denn auch in den Reihen ſelbſt einige Hederichpflanzen überſehen werden ſollten, können ſolche, ſo bald ihre Blüten ſichtbar werden, leicht ausgezogen werden. Ueberdem kan auch der Acker nach dieſer Methode geſchwinder und beſſer vom Unkraut gereinigt werden.

Der größte Schaden, welchen man beym Rübenbau leiden kann, iſt der, wenn die Rüben von Erdfliegen abgefreſſen werden. Dis geſchiehet entweder ſogleich, als ſie hervorkeimen, oder doch noch binnen der Zeit, da ſie noch in den Saamenblättern ſtehen. Denn ſobald ihre nachmahligen ſogenannten rauhen Blätter nur erſt etwas ſtark ſind, haben ſie dieſe Gefahr überſtanden. Sie ſind derſelben auch nur bey trockner Witterung unterworfen. Denn wenn zu der Zeit, wenn ſie aufgehen, Regenwetter iſt, ſo entwachſen ſie der Gefahr, abgefreſſen zu werden, in wenig Tagen. — Man hat aber auch bemerkt, daß die mit dem Säepfluge in Reihen geſäeten Rüben den Erdfliegen viel leichter entgehen, als ſolche, welche mit voller Hand geſäet ſind. Wenn man überdem über die Reihen entlängs etwas Ruß ſtreuet, ſo pflegen die Rüben in denſelben von den Erdfliegen nicht ſo leicht angefallen zu werden; und wenn man denſelben blos über die Reihen her ausſtreuet, ſo kan

 man

(*) Engl. Charlock. Sinapis arvenſis. *Linn. Sp. Pl.* 933. Rapiſtrum flore luteo. *Bauh. pin.* 95. Hederich mit gelben Blumen; Er wächſet gemeiniglich unter der Gerſte, und ſeine Schoten ſind voll Gelencke. *Elsh.* 247. Der Saamen ſelbſt wird in England unter dem Namen Durham Muſtard-ſeed verkauft.

man mit einem kleinen Vorrath von Ruß zu einem gro⸗ßen Acker zukommen.

Wenn die jungen Rüben nachher ſechs bis acht Blätter haben, kommen ſie in eine neue Gefahr; in die Gefahr, von Raupen abgefreſſen zu werden. Das ſicher⸗ſte Mittel, ſie von ſolchen wieder zu befreyen, iſt dieſes, daß man früh Morgens eine gute Anzahl Federvieh, oh⸗ne ſolches vorher gefüttert zu haben, auf die Rüben treibt, welches denn die Raupen in der Geſchwindigkeit auf zu freſſen, und die Rüben von ihnen zu befreyen pflegt. — Rüben, welche mit dem Säepflug geſäet werden, ſind, weil der Boden zwiſchen den Reihen mit dem Pfluge auf⸗gelockert wird, und die Rüben alſo immer im guten Wachsthum bleiben, dem Raupenfraß weniger unter⸗worfen. Denn die Schmetterlinge legen ihre Eyer nie an geſunde Pflanzen; ſo bald aber Pflanzen im Wachs⸗thum ſtehen bleiben, belegen ſie ſolche ſogleich damit. Es verhält ſich in dieſem Stück in dem Pflanzenreich, eben ſo, als in dem Thierreich. Völlig geſunde Thiere leiden ſelten vom Ungeziefer; kaum aber werden ſie kränk⸗lich, ſo ſind ſie gleich voll Ungeziefer. Die Krankheit iſt alſo die Urſache des Ungeziefers; das Ungeziefer aber nicht, wie meiſtens geglaubt wird, die Urſache der Krank⸗heit. Weil nun Pflanzen allezeit geſunder ſind, wenn der Boden um ſie her aufgelockert wird, ſo ſind auch die mit dem Säepflug geſäeten Rüben nicht in ſo großer Gefahr, von Inſecten befallen zu merden, als diejenigen, welche nach der gemeinen Methode geſäet ſind.

Wenn zwiſchen den mit dem Säepflug geſäeten Rü⸗ben die Erde mit dem Pfluge aufgelockert werden ſoll, ſo iſts am beſten, den Zwiſchenraum zwiſchen den Reihen das erſte mahl eine Reihe um die andere, und erſt einige Zeit nachher die damals noch liegen gebliebenen Reihen umzu⸗reißen. Auf dieſe Weiſe haben die Rüben, weil denn der Boden um ſie her öfter aufgeriſſen wird, als wenn ſolches zwiſchen allen Reihen auf einmahl geſchähe,

von

von dieſer Bearbeitung mehr Nutzen (*). Außerdem ſind die Rüben bey dieſer Methode nicht in ſo großer Gefahr, daß die Erde an einige Reihen zu hoch, und an andere zu niedrig angepflügt wird; und wenn ſie etwa an die eine Seite einer Reihe zu ſtark angepflügt ſeyn ſollte, kann ſie bey Gelegenheit der Bearbeitung der nächſten Zwiſchenreihe mit der Hacke wieder weggezogen werden. Noch mehr! Ein ſolches wechſelsweiſe geſchehenes Umreißen der Zwiſchenreihen pflegt auch den Acker zur Saat des künftigen Jahres in guten Stand zu ſetzen, gleich wie auch die Rüben ſelbſt auf dieſe Weiſe deſto beſſer zu gerathen pflegen. — Weil aber der Pflug an die Rüben nicht näher kommen kann, als bis auf 2 bis 3 Zoll, ſo müſſen dieſe mit dem Karſt aufgelockert werden, damit die zarten Wurzeln der Rüben in den aufgepflügten Zwiſchenraum laufen können. Wenn dieſes nicht geſchiehet, ſo wird der nicht aufgelockerte Strich an den Rüben heraus, zumahl wenn es ein ſteifer Boden iſt, ſo hart, daß ſie im Wachsthum ſtehen bleiben. Inzwiſchen kann es mit geringen Koſten geſchehen, weil ein geſchickter Arbeiter in einem Tage viel davon beſchicken kann. Und wer nur den Verſuch damit machen will, wird ſich gewiß gut dabey ſtehen; zumahl in einem ſchweren Boden, in welchem ſich die Erde um die Rüben, zu deren Nachtheil, viel eher zubindet, als in einem leichten Boden. Inzwiſchen iſt es bey allen Erdarten von ſehr großen Nutzen.

(*) An und vor ſich ſelbſt wird freylich jede Reihe nur einmahl aufgeriſſen, es mag nun ſolches auf einmahl geſchehen, oder vorerſt nur eine Reihe um die andere, und die übrigen Reihen erſt nachher. Das öftere Aufreiſſen aber, deſſen oben gedacht wird, widerſpricht darum der Sache nicht, wenn man ſich nur dabey erinnert, daß bey jedem Aufreiſſen des Zwiſchenraums mit dem Pflug, die Erde um die Rüben in den Reihen ſelbſt mit der Hacke aufgelockert werden muß, folglich dieſes dann zweymahl geſchiehet.

Wenn ein Rübenacker auf die hier empfohlne Art mit Fleiß bearbeitet iſt, ſo gebraucht er nachher zur Gerſte, oder zu einer andern Saat nur ein einziges mahl gepflügt zu werden. Man kan alſo die Rüben auch deſto länger ſtehen laſſen, — welches ja oft nöthig iſt, zumahl wenn ſie für die trächtigen Schaafe beſtimmet ſind, um welcher willen ſie oft bis zur Mitte des April ſtehen bleiben müſſen. Denn ſpät im Frühjahr, ehe die Viehweiden Gras genug haben, hat man die Rüben am nöthigſten, wenn man eine ſtarke Heerde güſter und ſäugender Schaafe hat, weil ein Morgen Rüben mehr Futter für ſie giebt, als dreißig Morgen der beſten Weide dann noch nicht geben können.

In der Grafſchaft Nortfolk und einigen andern Gegenden bauet man die Rüben auch ſehr ſtark für das Hornvieh, und verbeſſert dadurch die Pachtungen ganz ungemein, weil der Acker durch den Rübenbau mit dem Säepflug in ſo guten Stand geſetzt wird, daß ſolche Aecker, welche vorher des Pflügens nicht einmahl werth waren, nachher eine außerordentlich reiche Erndte an Gerſte geben.

Wenn man die Rüben vom Vieh abweiden läſſet, muß man daſſelbe nicht auf einmahl auf denſelben zu viel umher treten laſſen, ſondern ſo viel, als auf jeden Tag nöthig iſt, mit Hürden abſchlagen, weil ſonſt dreymahl ſo viel Rüben vertreten werden, als das Vieh würklich friſſet. Es iſt auch ein Beweis einer ſchlechten Hauswirthſchaft, wenn man auf jedesmahl einen zu groſſen Raum abſchlägt. Man muß die Hürden vielmehr täglich ein oder zweymahl weiter ſchlagen; und die Rüben jedesmahl erſt, ehe man Hornvieh oder Schaafe hineinläſſet, aus der Erde ziehen, — weil dann nicht ſo viel Rüben verwüſtet werden; denn alsdenn friſſet ſie das Vieh ganz. Wenn es aber, ſo wie ſie in der Erde ſtehen, auf ſie getrieben wird, ſo höhlet es ſie aus, und die Schelſen bleiben in der Erde ſtehen; und weil ſich denn der Harn der Schaafe

in

in ihnen, da ſie ausgehöhlet ſind, ſammlet, ſo mögen ſie die Schaafe nachher, wenn ſie ausgegraben ſind, nicht freſſen.

Ich muß bey dieſer Gelegenheit des gemeinen Vorurtheils gedenken, welches viele, die von der Sache nicht recht unterrichtet ſind, hegen, als ob das Fleiſch von ſolchen Hammeln, welche mit Rüben gemäſtet ſind, geil und ſchlecht ſchmecke; da doch, wie jedermann weiß, gerade diejenigen Hammel in unſerer Gegend, welche für die beſten gehalten werden, alle mit Rüben gemäſtet ſind; und die geil ſchmeckenden Hammel, welche gelbes Fett haben, aus der Grafſchaft Lincolnſhire, wo niedriger Marſchgrund iſt, und aus andern Gegenden kommen, wo übermäßig fette Weiden ſind.

§. 8.

Erziehung des Rüben-Saamens.

Wenn man Rüben-Saamen ziehen will, muß man eine beliebige Anzahl der beſten Rüben, wenigſtens 2 Fuß weit von einander, zur Saat pflanzen, und den Boden zwiſchen ihnen ſo lange vom Unkraut rein halten, bis ſie denſelben mit ihren Blättern bedecken, und das Unkraut nicht mehr aufkommen laſſen. Wenn nachher der Saamen in den Schoten völlig gebildet iſt, muß man ihn mit Fleiß gegen die Vögel ſchützen, welche ihn ſonſt gegen die Zeit der Reiſe ausfreſſen; und ſolche entweder wegſchießen, oder ſie auf Vogelleim-Stangen fangen, an welchen man ſie erſt etwas hängen laſſen, und ſie dann wieder fliegen laſſen kann, weil ihrer dann vorerſt keine wiederkommen werden. — Wenn der Saamen reif iſt, müſſen die Saamenſtengel abgeſchnitten, und wenn man ſie, an der Sonne ausgebreitet, hat trocken werden laſſen, der Saamen ausgedroſchen, und zum künftigen Gebrauch aufbewahret werden.

Rübenkörbel.

Chaerophyllum caule laevi, geniculis tumidis. *Leyſ. hal. 258.* CHAEROPHYLLUM BULBOSUM. *Linn. Sp. Pl. 370.* & *Mill. n. 2.* Myrrhis tuberoſa & nodoſa coniophyllon. *Mor. Umb. 67.* [Cicutaria bulboſa. *Bauh. pin. 161.*] **Engl.** Tuberous and Knotted Myrrh with a Hemlock leaf. Rübenkerffel nach *Elsh.* Erdkaſtanien nach *Ram.* In Pommern, ſonderlich im Colbergiſchen Köpkenſallad, und in andern Gegenden Beperle.

§. 1.
Beſchreibung.

Der Rübenkörbel wächſet in Ungarn und Iſtrien wild. Er hat eine dicke Knollenwurzel, und an der Erde viel horizontal ausgebreitet liegende dem wilden Körbel (*) ähnliche Blätter. Er treibt 6 bis 7 Fuß hohe Stengel, welche purpurbraun geſprengt ſind; eben ſolche Blätter haben, als die untern Blättern ſind; an jedem Gelenk rings herum einen mit einem dieſer getheilten Blätter beſetzten dicken Knoten; und auf ihrer Spitze kleine, im Junius blühende, und im Auguſt langen und dünnen reifen Saamen gebende weiße Blütendolden haben. — Man findet ihn nur in botaniſchen, ſelten aber in andern Gärten, weil man ihn weder in der Officin, noch in der Küche zu nutzen weiß (†).

§. 2.
Wartung.

Wenn man den Rübenkörbel ſich ſelbſt ausſaamen läßt, ſo gehen davon ohne weitere Wartung junge Pflanzen auf; welche keiner andern Bearbeitung bedürfen, als daß ſie nur vom Unkraut rein gehalten werden.

Rübera=

(*) Engl. Wild Chervil. Chaerophyllum temulum. *Linn. Sp. Pl.* 370. & *Mill. n.* 3. Chaerophyllum ſylveſtre *Bauh pin.* 152. Wild Kerffel. *Elsh.* 239. auch Eſelskörbel, Eſelspeterlein. *Tab.* 285

(†) Die kleinen Knollen werden in Frankreich und Holland zum Salad mit Eßig und Oel, auch gekocht an Kalbfleiſch gegeſſen. Um ſie dazu im Winter zu haben, muß der Saamen, um die Zeit, da man Herbſtrüben ſäet, auf eine ſchattige Stelle geſäet werden.

Rüberapunzel.

Campanula foliis undulatis, radicalibus lanceolato-ovalibus, panicula coarctata. *Hort. upſ. 40.* CAMPANULA RAPUNCULUS. *Linn. Sp. Pl. 237.* & *Mill. n. 6.* Campanula radice esculenta. *H. L.* [Rapunculus esculentus. *Bauh. pin. 92.*] **Engl.** Rampion **Fr.** Raiponce, Reponce **Holl.** Cleen Raponcellen **Ital.** Raponzolo. **Schwed.** Raponſel. **Dän.** Rapunzel. Blaublühende Wurzelrapunzel.

§. 1.

Beſchreibung.

Der **Rüberapunzel** hat rundliche fleiſchige eßbare Knollen, und wird in Frankreich ſehr viel zum Salad gezogen, ward auch zu eben dieſem Zweck noch in England vor noch nicht gar langen Jahren gezogen; iſt hier aber gegenwärtig ganz aus der Mode gekommen. Er wächſet in verſchiedenen Gegenden in England wild; bekömmt dann aber nicht halb ſo dicke Wurzeln, als wenn er im Garten gezogen wird. Er treibt etwa 2 Fuß hoch werdende, mit länglichen, lanzenförmigen, und wechſelsweiſe ſtehenden Blättern beſetzte Blütenſtengel; an deren obern Theil die aufrecht ſtehenden, dicht am Stengel ſitzenden, entweder blauen oder weißen kleinen glockenförmigen Blüten im Junius oder Julius zum Vorſchein kommen; der Saamen wird im Herbſt reif.

§. 2.

Wartung.

Er wird aus Saamen gezogen, welcher am Ende des May auf ein ſchattiges Beet geſäet werden muß.

muß. So bald die aufgegangenen Pflanzen nachher etwa 1 Zoll hoch ſind, müßen ſie wie Zipollen mit der Hacke bearbeitet, das Unkraut weggeſchnitten, und die Pflanzen auf 3 bis 4 Zoll weit verdünnet werden. Wenn nachher abermahl Unkraut hervorkömmt, muß das Beet, um ſolches zu vertilgen, noch einmahl mit der Hacke bearbeitet werden. Und weil das Beet, wenn ſolches bey trockner Witterung geſchiehet, eine ziemliche Zeit rein zu bleiben pflegt, ſo bleibt es nachher, wenn ſolches in der Folge zum dritten mahl wiederhohlet wird, bis an den Winter rein, — als um welche Zeit die Knollen eßbar ſind; da man denn ſo oft, als es nöthig iſt, einen Theil davon zum Salad aufnehmen kann. Sie bleiben bis in den April eßbar. Dann aber gehen ſie in Saamen, und werden hart und unbrauchbar; gleichwie auch diejenigen, welche bereits geblühet haben, ſolches ſind: Sie ſind nur ſo lange eßbar, als ſie noch jung ſind. Und wenn man den Saamen zu früh ſäet, gehen die Pflanzen oft noch in demſelben Sommer in die Blüte, und dann ſind ihre Knollen zum Salad unbrauchbar.

Salad (*).

Engl. Lettuce. **Fr.** Laitue. **Ital.** Lattuca. **Holl.** Lattouwe. **Dän.** Lactucke, Lacktyge. **Schwed.** Sallat. Lattig, Lactuke, Sallat, Salat, Gartenſallat.

1.) Stech-

(*) Der Caracter aller Gartenſalad-Sorten iſt Lactuca foliis rotundatis, caule corymboſo; LACTUCA SATIVA *Linn. Sp. Pl.* 1118. Nachdem ich im Sommer 1779. einmahl 30 Sorten Pariſer, 12 Sorten Londner, und 12 Sorten theils Hamburger, theils andern teutſchen Salad zu gleicher Zeit gezogen habe, ſo will ich dem Leſer hier das Reſultat meiner Beobachtungen vorlegen. — Der Salad iſt von einer vierfachen Art.

I. *Lactuca Sativa. C. B.* Gemeiner Salad, welcher nicht ſchließt. 1) Stechſalad, mit länglichen Blättern; eine Ausartung vom Kopfſalad. 2) Schnittſalad, mit eingeſchnittenen Blättern; eine Ausartung vom Montreeſalad. S. §. 1. No. 1.

II. *Lactuca Criſpa. C. B.* Krauſer Salad, 1) welcher gebunden, und als Winterendivien gegeſſen werden kann. Petite Laitue Chicorée. Er iſt ſo fein, als der feinſte Winterendivien; iſt ſehr klein, und ſchickt ſich am beſten aufs Miſtbeet. 2) Welcher nur als Schnittſalad gebraucht werden kann. Laitue d'Epinar, à couper pluſieurs fois.

III. *Lactuca Capitata, C. B.* Kopfſalad.

1.) mit ſchlichten und meiſtens glatten rundlichen Blättern, oder Kopfſalad im gewöhnlichen Verſtande.

A. Früher kleiner, welcher ſich auch fürs Miſtbeet ſchickt. Green und Red Capuchin Lettuce; Small early green, und white Cabbage Lettuce; Forring Cabbage Lettuce; Laitue la petite Crêpe oder petite Noire; la groſſe Crêpe; la Bagnolet, oder petite courte, oder printaniere, oder Dégrebé; la George groſſe und blonde; l'Aubervilliers; la Morine.

B. Kopfſalad von mittler Größe. Common oder Hardy green und white, und Prince und Royal Cabbage Lettuce; Laitue la Sanguine; la Coquille;

la

(1.) Stechſalad, Schnittſalad, LATUCA SATIVA. *Linn. Sp. Pl.* 1118. & *Bauh. pin.* 122. Engl.

la Paſſion; la Genes blonde, verte & rouſſe; la jeune rouge; l'Italie.

C. Großer Kopfſalad, welcher ſpäter ſchließet. Cilicia oder Sileſia Lettuce: Brown Dutch Cabbage Lettuce; Imperial Lettuce; Laitue la groſſe blonde; la Dauphine; la Pergignane; la Bapeaume; la brune, ou d'Hollande; la groſſe rouge; la royale; la Pareſſeuſe; la Cocaſſe; la Verſailles ou Verſailleuſe.

D. Sehr großer Kopfſalad. Grand Admiral ou Great admirable Cabbace Lettuce; Laitue la groſſe Allemande oder imperiale; la pomme de Berlin; Friſebuhr, oder Einer frißt mich nicht.

2) mit gefaltenen und meiſtens friſirten Blättern, oder Montree. Laitue la Batavia; la Chou; großer gelber, und kleiner rothkantiger Montree.

3) ſchraubenförmig ſchließender Kopfſalad. Laitue la longue Viſſée.

IV. *Lactuca foliis Endiviæ. C. B.* mit länglichen Blättern.

1. Mit gerade aufwachſenden, und ſich ſelbſt ſchließſenden Blättern, oder Sommerendivien. Verſailles oder White, und Roman und Green Egyptian Cos-lettuce; Laitue Romaine oder Chicon verd, und gris, und blond, und panaché, oder flagellé, (oder Laitue de Sileſie,) und l'Alfange. Früher fürs Miſtbeet Laitue Romaine hâtive.

2. Mit ſchräg wachſenden Blättern, welche gebunden werden müßen, oder Bandſalad. Aleppo, oder Spotted, und Black und Red Cos-lettuce; Chicon rouge.

Die Saladſorten ſcheinen nicht nach der Farbe ihrer Saamenkörner unterſchieden werden zu können. Denn es gibt viel Sorten von einer Art, beydes mit weißen, und ſchwarzen Saamen, z. E. Forellenſalad, Laitue Romaine hative, Chicon panaché oder flagellé. Man kann ſich daher auf die in den Gartenbüchern angegebene Farbe des

Saamens

Engl. Common or Garden Lettuce, auch Lapped Lettuce. Franz. Laitue, qui ne jette que des feuilles, ſans former de pomme; Laitue à couper; de la Capucine. Gemeiner Lattig, gemeine Lactuke, die nicht in Köpfe ſchießet, gemeiner Stechſallat, welcher keine Köpfe bekömmt.

2.) Kopfſalad, LACTUCA SATIVA CAPITATA. *Linn. l. c.* Lactuca capitata. *Bauh. pin.* 123. Engl. Cabbage Lettuce. Fr. Laitue pommée. Schwed. Hufvud-ſallat. Köpfel-Lattich, Kopflactucke.

3.) Krauſer Salad, LACTUCA SATIVA CRISPA. *Linn. l. c.* Lactuca criſpa. *Bauh. pin.* 123.

Saamens nicht allezeit verlaßen. Denn Chicon verd ſoll nach *de Combe* ſchwarzen Saamen haben; und doch hatte die Sorte, welche ich unter dieſem Namen aus Paris bekommen, weißen Saamen; und war gleichwohl würklicher Chicon verd, welcher mit den Engl. Green Cos mit weißen Saamen völlig überein kam.

Auch ſcheinet der Saladſaamen in England im Ganzen mehr weiß, und in Frankreich mehr ſchwarz zu ſeyn. Vielleicht rühret dieſes von der Natur des Bodens her, in welchem er gezogen wird. Ich habe eine Sorte, welche 1762. als ich ſie bekam, weißen Saamen hatte; binnen einigen Jahren grauen, und bald nachher caffeebraunen Saamen bekam; und dieſe braune Farbe nun ſeit mehr als 10 Jahren beybehalten hat. Der Boden, in welchem dieſer Saamen ſeine Farbe veränderte, war ein ſchwarzer, fetter Boden. — Der Saamen des braunen holländiſchen Salads aus London iſt weiß, und aus Paris ſchwarz, und doch gaben beyde einerley Salad. Die §. 1. vorkommenden Engl. Saladſorten haben weißen Saamen; nur No. 7. grüner Capuziner Salad, und No. 12. Früher Römiſcher Sommerendivien haben caffeebraunen Saamen; Ganz ſchwarzen Saamen aber hat keine der Engl. Saladſorten.

123. Engl. Curled Cabbage. Schwed. Kruſ-ſallat. Krauſe Lactuke, krauſer Lattich.

4.) Sommerendivien und Bandſalat. Lactuca foliis Endiviæ. *Bauh. pin. 122.* Endivienlattich. *Tab. 806. Fig. 4.* Engl. Cos-lettuce. Franz. Chicon ou Laitue Romaine. Sommer-Andiven, Bindſalad.]

§. 1.

Saladſorten.

Die Saladſorten, welche in den engliſchen Küchengärten gezogen werden, ſind folgende:

1) Stechſalad, oder Schnittſalad (*), S. oben Nro. 1. und §. 2.

2) Ordinairer Kopfſalad, Engl. Common Cabbage Lettuce (†).

3) Schleſiſcher Kopfſalad (**), Engl. Cilicia Lettuce oder Siletia Lettuce, [Brown Sileſia-lettuce.

4) Brau-

(*) Stechſalad, wenn er über ein ganzes Beet geſäet wird, und die ganzen jungen Pflanzen zur Speiſe genommen werden; Schnittſalad, wenn er in Reihen geſäet, und wie Kreße geſchnitten wird.

(†) Man hat davon in England zwo Sorten, 1) Grünen Dauer, Hardy oder common green cabbage-lettuce. 2) Gelben Dauer, hardy oder common white cabbage-lettuce. Von jeder hat man eine kleine frühe Spielart, nemlich a.) Small early green ball-cabbage Lettuce, welcher vielleicht der frühe grüne Steinkopf iſt. b.) Small early white ball-cabbage Lettuce, welcher kleine gelbgrüne Köpfe bekömmt, bald ſchließet, aber auch bald durchſchießt, und früher gelber Steinkopf zu ſeyn ſcheinet. Beyde ſchicken ſich gut für das Miſtbeet. — Vom ordinairen Kopfſalad S. §. 3. 4.

(**) Ein ſchwarzgrüner ſehr ſpät ſchließender großer Kopfſalad. S. §. 5. 6.

4) Brauner Holländiſcher Kopfſalad. Engl. Brown Dutch Cabbage-lettuce (*). Fr. Laitue brune, ou d'Hollande.

5) Forellen-Bandſalad (†). Engl. Aleppo Lettuce, [Spotted Cos-lettuce.]

6) Kaiſerſalad, Engl. Imperial Lettuce (**).

7) Grüner Capuzinerſalad, Engl. Green Capuchin Lettuce (††).

8) Weißer Sommerendivien, Engl. Verſailles oder Upright white Cos Lettuce (***). Franz. Chicon blond.

9) Schwarzer Bandſalad, Engl. Black Cos-lettuce (†††).

10) Rother Bandſalad, Engl. Red Cos-lettuce (****). Fr. Chicon rouge.

11) Rother Capuzinerſalad, Engl. Red Capuchin Lettuce (††††).

(*) Ein brauner Kopfſalad; ſchließet ſpäter als Nro. 14. S. §. 7. Man hat außerdem noch einen gelben von dieſer Sorte, Engl. White Dutch Cabbage-Lettuce.

(†) Eine Art Sommerendivien, welcher aber nicht von ſelbſt ſchließet, ſondern gebunden werden muß; hat braunrothe Flecken, aber weniger als Nro. 10. S. §. 8. Er iſt nicht Chicon Panaché, oder Flagellé; denn dieſer ſchließet ſich von ſelbſt.

(**) Ein großer brauner Kopfſalad, faſt wie Nro. 4. aber ſpäter ſchließend. S. §. 5. 6.

(††) Ein kleiner grüner, bald durchſchießender Kopfſalad. S. §. 7.

(***) Ein aufrecht wachſender, ſich ſelbſt ſchließender, hellgrüner Sommerendivien. S. §. 5. 6.

(†††) Eine Art Sommerendivien, ſehr groß, welcher, weil er nicht von ſelbſt ſchließet, gebunden werden muß. S. §. 5.

(****) Von eben der Art, wie der vorhergehende; hat braunrothe Flecken, und zwar mehr, als Nro. 5. S. §. 5. 6. In der Ausg. von 1768. wird deſſen gar nicht gedacht.

(††††) Ein Kopfſalad. S. §. 8.

12) Früher Römiſcher Sommerendivien, Engl. Roman Lettuce (*). Fr. Laitue Romaine hative.

13) Prinzenkopf, Engl. Prince Lettuce (†).

14) Königsſalad, Engl. Royal Lettuce (**).

15) Grüner Egyptiſcher Sommerendivien, Engl. Green oder Egyptian Green Cos Lettuce (††), Fr. Chicon verd.

§. 2.

Nro. 1. Stech- und Schnittſalad.

Der Stech- oder Schnittſalad wird nur geſäet, um ſeine jungen Blätter zwiſchen andern kleinen Saladkräutern zu eſſen. Er iſt von dem Kopfſalad nicht weiter unter-

(*) Ein aufrecht wachſender, ſich ſelbſt ſchlieſſender, und zwar früher Sommerendivien. S. §. 8. und *Ecol.* II. 34. und *Ann. Champ.* II. 179.

(†) Ein grüner Kopfſalad, mit viel großen und kleinen rothen Flecken; früher als Nro. 14. S. §. 8.

(**) Ein gelber Kopfſalad. S. §. 5. 6.

(††) Von eben der Art, wie Nro. 12. aber dunkelgrün. S. §. 6.

Außer dieſen funfzehen Sorten hat man jezt in England noch den Groß-Admiral Salad, Engl. Grand Admiral, or Great admirable white cabbage-lettuce, welcher ein außerordentlich großer gelbgrüner und feiner Kopfſalad iſt, und von den Londner Gärtnern zur Hauptpflanzung für den Julius und Auguſt gezogen, und zu dieſem Zweck im April und May geſäet wird. — Auch hat man in England eine Sorte, welche Honey Lettuce (d. i. Honig-Salad) genannt wird, und Black Spaniſh, welcher vielleicht Nro. 9. iſt; auch Hammerſmith Green Lettuce, d. i. Hammerſchmidts grüner Kopfſalad; und Forcing Cabbage Lettuce, (d. i. Kopfſalad zum Treiben auf Miſtbeeten,) welcher der bey Nro. 2. in der Note angeführte kleine frühe Kopfſalad seyn wird.

Ich habe die obigen funfzehen Millerſchen Sorten ſo beſchrieben, wie ich ſie im Sommer 1779. aus Engl. Saamen ſelbſt gezogen habe; außer Nro. 9. und 11. nicht, von welchen ich keinen Saamen aus London erhalten können.

unterſchieden, als daß er entweder eine Ausartung deſſelben, oder daß dieſer eine durch öftere Cultur veredelte Sorte von ihm iſt. Denn wenn man von ſolchem Kopfſalad, welcher nicht recht geſchloſſen gehabt hat, Saamen ziehet, ſo artet derſelbe in Stechſalad aus.

Weil man bey der Erziehung des Stech- oder Schnittſaladſaamens auf die Güte der Pflanzen, von welchen man Saamen ziehen will, keine Rückſicht zu nehmen gebraucht, ſo wird der Saamen, (beſonders wenn ein trockner Sommer geweſen, in welchem der Salad allezeit am allerreichlichſten Saamen gibt,) überall ſehr wohlfeil verkauft; wird aber bisweilen auch wohl von den Saamenhändlern für Kopfſaladſaamen verkauft, — daher man ſich denn nachher in ſeiner Hoffnung, gute Köpfe zu bekommen, oftmals betrogen findet. Er iſt weiter nicht brauchbar, als ſeine Blätter ganz jung zu eſſen. Zu dieſem Zweck kan er zu jeder Jahrszeit geſäet werden; muß dann aber im Sommer auf ein ſchattiges, — im Frühling und Herbſt auf ein warm gelegenes Beet, — und im Winter, weil er ſonſt bey ſtarken Froſt erfrieren würde, unter Miſtbeetfenſter oder Glocken geſäet werden.

§. 3.

Nro. 2. Ordinairer Kopfſalad, zu Sommer- und Winterſalad.

Der ordinaire Kopfſalad muß, wenn man den ganzen Sommer Saladköpfe zu haben verlanget, zu wiederhohlten mahlen geſäet werden.

Die erſte Ausſaat geſchiehet gewöhnlich im Februarius; muß aber auf ein warm liegendes Stück Land gemacht, und die aufgegangenen Pflanzen nachher auf 10 Zoll weit verdünnet werden. Wenn man die überflüßigen Pflanzen nicht gebraucht, kan man ſolche, wie es bey Rüben, Carotten, Möhren, Zipollen u. d. gl.

gewöhnlich iſt, mit der Hacke wegnehmen. Wenn man ſie aber zu verpflanzen gedenkt, muß man ſie aufziehen, und auf ein anderes gutes Beet 10 Zoll weit verpflanzen. Wenn dieſes geſchiehet, ehe ſie zu groß werden, ſo ſchlagen ſie ſehr gut an. Sie bekommen zwar nicht ſo große Köpfe, als die unverpflanzt ſtehend gebliebenen Pflanzen. Weil ſie aber etwas ſpäter ſchließen, als dieſe, ſo kömmt ſolcher verpflanzter Salad, denen, welche nicht alle vierzehen Tage bis drey Wochen eine neue Ausſaat zu machen fortfahren, ſehr gut zu ſtatten.

Die folgenden Ausſaaten, müſſen, ſo wie die Witterung nach und nach wärmer wird, (weil ſie ſonſt, ohne zu ſchließen, in Saamen gehen,) auf ein feuchtes und ſchattiges Beet, aber doch nicht unter die Traufe der Bäume, geſäet werden.

Die lezte Ausſaat, welche zu **Winterſalad** gemacht wird, muß in der Mitte des Auguſt (*) in einen guten, leichten, und eine warme Lage habenden Boden, etwa an eine Mauer, (doch aber nicht zu nahe an dieſelbe, weil die Pflanzen ſonſt im folgenden Frühjahr zu frech wachſen, und dann keine große und feſte Köpfe bekommen,) gemacht werden; der Saamen ganz dünn ausgeſäet; die aufgegangenen Pflanzen ſo weit, daß ſie ſich eine die andere nicht berühren, mit der Hacke weggenommen; auch das Beet mit Fleiß vom Unkraut gereinigt werden. — Im Anfang des October müſſen die Pflanzen auf ein warm liegendes Beet verpflanzt werden; auf welchem ſie, wenn kein gar zu ſtarker Winter erfolgt, ganz gut durchzukommen pflegen. Um jedoch mit völliger Gewißheit Winterſalad zu behalten, muß man einen Theil Pflanzen auf ein beſonderes Beet dicht zuſammen pflanzen, und über ſolchem Tonnenreife ausſpreiten, — um es bey harten Froſt mit Matten, oder Stroh, oder Erbsſtroh gegen das Erfrieren bedecken zu können; und die Pflanzen im

(*) Im Anfang des Auguſt. Ausg. von 1768.

im Frühjahr in einen fetten warmen Boden 10 Zoll weit verpflanzen. Wenn denn auch die ohne Bedeckung an einer Mauer warm geſtandenen Pflanzen durch den Winter kommen, und dann unverpflanzt ſtehen gelaſſen werden, ſo ſchließen ſie früher, als die im Frühjahr aufs neue wieder verſetzten Winterpflanzen.

§. 4.

Erziehung des ordinairen Kopfſalad-Saamens.

Wenn man guten Kopfſalad-Saamen ziehen will, muß man von den Köpfen, wenn ſie zu ihrer Vollkommenheit gelangt ſind, zur Saat ſolche auswählen, welche feſt und platt ſind; und dieſe mit einem beygeſetzten Stecken bezeichnen; und die ſchlechtern Köpfe, welche etwa ſo lange neben ihnen ſtehen bleiben, daß ſie in Saamen gehen wollen, dann mit Fleiß ſogleich zwiſchen ihnen wegziehen, — weil ſonſt, wenn man ſie bis zur Blüte ſtehen ließe, der Blütenſtaub von ihnen auf jene fallen, und dann eine Ausartung veranlaſſen würde. Man glaubt zwar wohl, wenn man auch ſchon einige ſchlechte Köpfe unter ihnen ſtehen ließe, um den Saamen davon zu Stechſalad zu gebrauchen, und die guten Köpfe nur zeichnete, damit der Saamen nicht verwechſelt würde, ſo würde kein Nachtheil daraus entſtehen. Man mag aber die Verwechslung des Saamens auch noch ſo ſorgfältig verhüten, ſo habe ich doch oft bemerkt, daß wenn guter und ſchlechter Salad neben einander zur Saat zuſammen ſtehet, der von guten Köpfen aufgenommene Saamen, ohngeachtet er ſorgfältig allein aufgenommen wird, dennoch, (es mag nun von der Vermiſchung des Blütenſtaubes zur Zeit der Blüte, oder von einer andern noch unbekannten Urſach kommen,) ſtark ausartet, und ſchlechter wird, als der von den von ſelbſt in Saamen gegangenen ch lechten Pflanzen.

Man muß auch zur Erziehung des Saladſaamens niemals andere Köpfe nehmen, als entweder vom Winterſalad, oder von der erſten Frühjahrs-Ausſaat. Denn Köpfe von ſpätern Pflanzungen bekommen ſelten reifen Saamen.

§. 5.

Saladſorten Nro. 3. 6. 14. und 8. und 9. 10.

Der Schleſiſche, der Kaiſer- und der Königsſalad wie auch der weiße Sommerendivien, desgleichen auch der rothe (*) und ſchwarze Bandſalad müſſen zu folgenden Zeiten geſäet werden:

Die erſte Ausſaat muß im Anfang des Februarius (*) auf ein eingefaßtes nur ganz geringes Miſtbeet unter Fenſter gemacht, und den aufgegangenen Pflanzen, damit ſie nicht zu frech wachſen, reichlich friſche Luft gegeben werden. So bald ſie nachher vier oder ſechs Blätter haben, müßen ſie, um ſie deſto eher vorwärts zu bringen, auf ein anderes Miſtbeet, in etwa 4 Zoll weit von einander entfernte Reihen, 2 Zoll weit von einander, vorläufig verſetzt; und vorerſt ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, gegen die Sonne beſchattet; — auf dieſem Miſtbeet aber doch nicht mit Fenſtern, ſondern nur mit Tonnenreifen und Matten bedeckt gehalten; und ihnen, damit ſie nicht zu frech wachſen, täglich reichlich friſche Luft gegeben werden. Wenn nachher im Anfang des April gute Witterung iſt, und ſie dann zur förmlichen Verpflanzung ſtark genug geworden ſind, müſſen ſie förmlich, und zwar ins freye Land, 16 Zoll weit ins Gevierte, (denn näher dürfen ſolche große Saladſorten nicht zuſammen ſtehen,) verpflanzt werden.

Die

(*) In der Ausg. von 1768. aus einem Schreibfehler Upright, anſtatt Red, wie im Abridg. von 1771. verbeſſert iſt.

(†) Am Ende des Febr. oder im Anfang des März. Ausg. von 1768.

Die zweyte Ausſaat muß am Ende des Februarius, oder im Anfang des Merz ins freye Land, in einen leichten Boden, und in eine offene Lage, (d. i. nicht unter den Schatten von Bäumen,) wo ſie aber doch gegen kalte Winde Schutz hat, gemacht; die aufgegangenen Pflanzen entweder, um ſie ohnverpflanzt ſtehen zu laſſen, mit der Hacke verdünnet, — oder, ſo bald ſie zur Verpflanzung groß genug ſind, auf ein anderes Beet, und zwar 16 Zoll weit, (denn enger dürfen dieſe Sorten, zumahl in einem guten Boden, nicht ſtehen,) verpflanzt, — und bey trockner Witterung ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, feucht gehalten werden. (†) Nachher bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als daß ſie vom Unkraut rein gehalten werden; außer der ſchwarze Bandſalad, (*) welcher, wenn er völlig ausgewachſen iſt, um inwendig gelb und mürb zu werden, eben ſo, wie Winterendivien, zuſammengebunden, und gebleicht werden muß, — weil er ohne dieſe Beyhülfe ſelten ſchließt, und dann nicht eßbar wird.

Wenn dieſer erſte Salad zu ſeiner gehörigen Vollkommenheit gekommen iſt, muß man, wenn man davon Saamen ziehen will, eben ſo, wie nach §. 4. in Abſicht auf den ordinairen Kopfſalad gezeiget iſt, eine beliebige Anzahl der beſten Köpfe zur Saat auszeichnen; durchaus aber keine ſchlechte Köpfe mit in Saamen gehen laßen, — weil ſolches dieſen Sorten viel nachtheiliger iſt, als dem ordinairen Kopfſalad; maaßen ſie, wenn ihr Saamen

(†) In der Ausgabe von 1768 lautet dieſer Abſchnitt bis hieher ganz anders; indem die erſte Ausſaat nach demſelben am Ende des Febr. oder im Anfang des Merz zugleich auf ein Miſtbeet, und ins freye Land gemacht werden ſoll. Weil darin aber manches vorkömmt, was im *Abridg.* von 1771. der Kürze wegen ausgelaſſen iſt, ſo iſt ſolches in der obigen Anweiſung jedes an ſeinen Ort mit eingerückt, und die Anweiſung dadurch vollſtändig gemacht.

(*) Auch der rothe Bandſalad, welcher gleichfalls nicht ſchließet, wenn er nicht gebunden wird. S. §. 1. No. 10.

nicht mit aller Sorgfalt gezogen wird, in England viel leichter ausarten, als jener.

Außer den zuvorgedachten erſten Ausſaaten müßen dieſe Sorten, um ſie den ganzen Sommer zu haben, fernerhin im April, May, und Junius wiederhohlt, — und zwar je ſpäter hin, in eine immer deſto ſchattigere Lage, geſäet werden; weil ſie ſonſt ſchon, ehe ſie einmahl zu ihrer rechten Vollkommenheit kommen, in Saamen gehen.

In der Mitte oder am Ende des September (†) muß man von dieſen Sorten eine Ausſaat zu Winterſalad machen, welche nachher, weil die Saladpflanzen in einem harten Winter im freyen Lande leicht erfrieren, auf ein altes Miſtbeet ins Winterquartier verpflanzt werden muß, um ſie im Winter entweder mit Fenſtern bedecken, oder mit Tonnenreifen überſpreiten zu können. Man muß ihnen aber in dieſem Winterquartier, wenn die Witterung gelind iſt, allezeit ſo viel freye Luft geben, als möglich iſt; und ſie nur gegen ſtarken Regen, und Froſtwitterung bedecken. Denn wenn ſie im Winter gar zu bedeckt gehalten werden, werden ſie leicht ſchimmlicht, und gerathen dann in Fäulniß.

Im Frühjahr müßen ſie aus dieſem Winterquartier in einen fetten leichten Boden, wenigſtens 16 Zoll weit, verpflanzt werden. Denn, wenn ſie zu enge ſtehen, wachſen ſie zu lang in die Höhe, und ſchließen alsdenn nicht gut.

Saladſaamen von dieſen Sorten ziehet man am beſten von dieſem Winſerſalad, wenn er gut einſchlägt. Doch muß man dazu auch einen Theil von dem erſten Sommerſalad nehmen. Wenn denn der Saamen vom Winterſalad wegen einer zur Zeit ſeiner Blüte einfallenden Regenwitterung nicht geräth, ſo hat nachher der Sommerſalad vielleicht eine günſtigere Blützeit, und geräth denn deſto beßer. Und wenn der Saamen von beyden

(†) In der Mitte des September. Ausg. von 1768.

den geräth, ſo iſt kein Schade dabey, — weil er noch nach zwey Jahren, und wenn er gehörig verwahrt wird, wohl noch im dritten Jahr aufgehet, wiewohl er ſolches nicht allezeit thut. (*)

§. 6.

Die vorzüglichſten Saladſorten Nro. 15. 8. und 10. und 3. auch Nro. 14. und 6.

Der grüne Egyptiſche, und der weiße Sommerendivien, der rothe Bandſalad, nebſt dem Schleſiſchen Kopfſalad werden in England für die allerbeſten Saladſorten gehalten. Der Königs- und der Kaiſerſalad haben zwar auch ihre Liebhaber; weil ſie aber nicht ſo allgemein beliebt ſind, ſo gehen ſie auf den Märkten in London nicht ſo gut ab, als jene Sorten. — Seit dem nachher der weiße Sommerendivien allgemein geworden iſt, hat man ihm vor allen andern Sorten den Vorzug gegeben. Jetzt aber, da der grüne Egyptiſche Sommerendivien, und der rothe Bandſalad aufgekommen ſind, werden dieſe, weil ſie wohlſchmeckender und mürber ſind, als die weiße Sorte, von Kennern für die beſten unter allen bekannten Saladſorten gehallten. Sie können in England auch die gewöhnliche Winterkälte eben ſo gut ertragen, als die jetzt gedachte weiße Sorte. Nur gerathen ſie, (weil ſie ſehr zart ſind,) wenn um die Zeit, da ſie ſchließen, Regenwitterung einfällt, leicht in Fäulniß.

§. 7.

(*) Man weiß aus neuern Erfahrungen, daß der Saladſaamen, wenn er recht trocken in Papier oder Beuteln an einem luftigen Ort verwahret wird, noch nach 4, 5 bis 6 Jahren aufgehet. Es kömmt dabey aber, wie bey allen Sämereyen, auf die Art der Aufbewahrung an. Ich weiß ein glaubwürdiges Beyſpiel, daß zehenjähriger Saladſaamen aufgegangen iſt.

§. 7.

Saladſorten Nro. 4. und 7.

Der braune Holländiſche und der grüne Capuzinerſalad ſind ſehr dauerhafte Sorten, und können eben ſo, wie (nach §. 3.) der ordinaire Kopfſalad, gezogen werden. Sie können beſonders, zu Winterſalad ausgeſäet, an einer Mauer oder Rohrwand gut durch den Winter gebracht werden; und kommen daſelbſt oft glücklich durch den Winter, wenn die meiſten andern Sorten erfrieren; und ſind dann zu ſolchen Zeiten, wo es wenig andere Sorten gibt, ſehr angenehm. — Außerdem haben ſie die Eigenſchaft, daß ſie die Hitze und Trockniß im Sommer beſſer ertragen können, als die meiſten andern Sorten; weswegen ſie auch zu ſpäteren Ausſaaten für den Sommer ſehr gut ſind. Die andern Sorten gehen in ſehr heißer Witterung, ſo bald ſie geſchloßen haben, oft ſchon nach ein paar Tagen in Saamen, — wogegen ſich aber dieſe beyden wohl vierzehn Tage halten, ehe ſie durchſchießen; zumahl, wenn man diejenigen, welche am feſteſten geſchloßen ſind, allezeit mit Fleiß am erſten verbraucht, und diejenigen, welche ſo feſt noch nicht ſind, noch ſtehen läßet.

Diejenigen Köpfe, welche man von dieſen beyden Sorten zur Saat ſtehen laſſen will, müſſen recht große und feſte Köpfe ſeyn, weil ſie ſonſt ausarten und der Saamen dann nichts werth iſt. Wenn dieſe beyden Sorten im October auf ein eingefaßtes mäßiges Miſtbeet gepflanzt, und mit Fenſtern bedeckt werden, ſo pflegen ſie unter denſelben gut zu ſchließen, und ſchon im Februarius und Merz (*) und alſo zu einer Zeit, da Saladliebhabern Kopfſalad beſonders angenehm iſt, brauchbare Köpfe zu haben, und ſo lange, bis man im freyen Garten Saladköpfe hat, Köpfe zu geben; welche

(*) Im April. Ausg. von 1768.

welche überdem, weil ſie unter Fenſtern ſtehen, ſehr mürb ſind.

§. 8.

Frühe Saladſorten Nro. 11. 12. 13. und 5

Der rothe Capuzinerſalad, der frühe Römiſche Sommerendivien, und der Prinzenkopf ſind ganz artige Sorten, und ſchließen ſehr bald, weshalb man auch etwas von ihnen ziehen muß; gleichwie auch der Forellen-Bandſalad um ſeiner ſchönen geſprengten Blätter willen gepflanzt zu werden verdient. So lange andere beßere Sorten zu haben ſind, wird nach ihnen freylich nicht ſonderlich gefraget. In ſolcher Jahrszeit aber, wo es noch an beßern Sorten fehlet, erſetzen ſie deren Stelle ſehr gut, und ſind beſonders in Suppen ſehr gut zu eſſen.

Zum Saamen muß man von dieſen Sorten die beſten Köpfe ſtehen laſſen, weil ſie ſonſt ausarten, (*) und der Saamen dann nichts werth iſt.

§. 9.

Allgemeine Anmerkungen über die Erziehung des Saladſaamens.

Wenn man Saladſaamen ziehen will, muß man nie zwo Sorten nahe neben einander zur Saat ſtehen laſſen, weil ſonſt der Blütenſtaub von der einen Sorte in die Blüten der andern fällt, und dann beyde Sorten ausarten, und eine von der andern etwas annehmen.

Neben einen jeden zur Saat ſtehenden Saladkopf muß ein Pfahl geſchlagen werden, an welchen die Blütenſtengel angebunden werden müßen, damit ſie vom Winde nicht zerbrochen oder umgeworfen werden; wie beſonders

(*) D. i. ihre frühe Natur verlieren, und ſpäter ſchließen.

beſonders mit dem Schleſiſchen Kopfſalad, den Sommerendivien- und Bandſalad-Sorten, und andern großen Kopfſalad-Sorten zu Zeit der Blüte leicht geſchiehet.

An den großen Saladſorten wird der Saame nie auf einmahl, ſondern an manchen Zweigen vierzehen Tage bis drey Wochen früher reif; man darf alſo mit dem Abnehmen der reifen Saamenzweige nicht ſo lange warten, bis ſie alle reifen Saamen haben, ſondern muß diejenigen, an welchen der Saamen früher reif wird, auch früher abſchneiden.

Die abgeſchnittenen reifen Saamenzweige müſſen an einer trocknen Stelle auf leinen Tüchern ausgebreitet werden, damit der Saamen recht trocken werde. Nachher muß ſolcher ausgeklopft oder ausgerieben, und abermahl getrocknet; und dann bis zum Gebrauch aufbewahret; vor allen Dingen aber ſo aufgehangen werden, daß weder Mäuſe, noch andere Arten von Ungeziefer an ihn kommen können, weil dieſe ihn ſonſt bald ausfreßen.

Saladkräuter, kleine= (*).

Engl. Small Sallad Herbs, Small oder young Sallet-herbs, Small Sallading, Young Salleting. **Fr.** Fournitures de Salade, *Ann. Champ.* Petit Sallé, *Jard. Fr.*

§. 1.

Von Saladſpeiſen überhaupt.

Es gibt viel eßbare Kräuter, welche roh, als Salad, gegeſſen, und zu dieſem Zweck, vermittelſt wiederhohlter Ausſaaten oder Pflanzungen, zu jeder Jahrszeit verſchaffet werden können. Ich will die beliebteſten unter denſelben unter folgende drey Claſſen bringen, nemlich eigentliche Saladkräuter, kleine Saladkräuter, und gelegentliche Zuthaten zum Salad.

1. **Eigentliche oder große Saladkräuter.** Dieſe ſind vorzüglich alle Sorten von Kopfſalad, von Winterendivien, und von Sellerie; welche insgeſammt aus Saamen gezogen, und zu unterſchiedenen Zeiten geſäet und verpflanzt werden können, und dann zum Salad am beſten ſind, wenn ſie ihre völlige Größe erlangt haben. Man kann ſie entweder jedes allein eſſen; oder ſie alle drey unter einander miſchen; oder auch eines, oder ſie alle mit kleinen Saladkräutern, oder mit andern gelegentlichen Salad=Zuthaten, — wiewohl im Winter und Frühjahr am beſten mit kleinen Saladkräutern vermiſchen, weil dieſe von einer warmen Natur ſind, und den

(*) Weil derſelben in dieſem Buch hin und wieder gedacht wird, zu ihrer Wartung gleichwohl von **Miller** keine allgemeine Anleitung gegeben iſt, ſo iſt dieſer Articul aus *Mawe Dictionary* eingerückt, und aus den Articuln Sallad Herbs, und Small Sallad Herbs zuſammengezogen.

den Salad alſo theils annehmlicher, theils geſunder machen. — Der **Kopfſalad** iſt nicht nur im Sommer, in ſeiner völligen Größe und gut geſchloſſen, in Ueberfluß; ſondern auch faſt das ganze Jahr durch, (wiewohl im Sommer beſſer geſchloſſen, als im Winter,) in ziemlicher Menge zu haben, — wenn man davon vom Januarius oder Februarius an, bis in den September oder October, wiederhohlte Ausſaaten und Pflanzungen macht, und zwar nach Beſchaffenheit der Jahrszeit bald in eine wärmere und trocknere, bald in eine kältere und feuchtere Lage; — und wird daher für den größten Theil des Jahrs zum allgemeinen Saladgebrauch durchgehends für das weſentlichſte Saladkraut gehalten. — Der **Winterendivien** aber, und der **Sellerie** ſind, — weil ſie nicht nur im September, October und November in ihrer größten Vollkommenheit, voll ausgewachſen, und gut gebleicht zu haben ſind, ſondern ſich auch oft den ganzen Winter durch, bis ins Frühjahr, ziemlich gut erhalten, — ein vortreflicher Salad für den Herbſt, und für den Winter.

2. **Kleine Saladkräuter.** Diejenigen von dieſen, welche allgemein beliebt ſind, ſind Kreße, gelber Senf, Saladradis, Schnittkohl, Rüben (*), und im Winter und Frühjahr auch wohl Stech- oder Schnittſalad. Sie ſind aber nur ganz jung, binnen den erſten acht, zehen, oder zwölf Tagen nach ihrem Hervorkeimen, ſo lange ſie meiſtens nur noch in ihren Saamenblättern ſtehen, zum Salad brauchbar. Wenn ſie in dieſem ihrem jugendlichen Zuſtand dicht über der Erde abgeſchnitten werden, ſind beydes ihre Stengel und Blätter überaus mürb zu eſſen, und haben, weil ſie faſt alle von warmer Natur ſind, einen angenehmen warmen

(*) Auch können Coriander und Körbel dazu geſäet werden. S. **Saladkräuter** im Regiſter über den Gärtnercalender p. 238.

warmen Geſchmack; welcher zu einem Winter- und Frühlings-Salad ihren eigentlichen Werth ausmacht. Wenn man ſie aber zu groß werden, und ſie erſt die ſogenannten rauhen Blätter treiben läßt, und dieſe ſchon in vollen Wachsthum ſind, ſo bekommen ſie, (beſonders aber Senf, Radis und andere rauhblättrige Saladkräuter,) einen ſehr ſcharfen, unangenehmen und ſtarken Geſchmack; taugen dann zum Salad nicht mehr, ſondern müſſen alsdenn nur gleich ausgeriſſen werden. — In ihrem jugendlichen Zuſtand, ſo lange ſie noch mürb ſind, und ihren annehmlichen, und faſt allgemein beliebten warmen Geſchmack noch haben, ſchicken ſie ſich, beſonders im Winter und Frühjahr, ſehr gut zur Miſchung unter andern Salad. Vom Junius an, bis zum September ſind ſie zwar nicht ganz allgemein beliebt. Inzwiſchen gibt es doch viele, welche ſie faſt das ganze Jahr durch unter den Salad miſchen; oder ſie wohl gar, beſonders im Winter und Frühjahr, in Ermanglung anderer Arten von Salad, ganz allein eſſen. Mit Kopfſalad, und den übrigen großen Saladkräutern vermiſchet, ſind ſie jedoch am wohlſchmeckendſten.

3. **Gelegentliche Zuthaten zum Salad.** Deren gibt es zwar verſchiedene, welche dazu ganz vortreflich zu gebrauchen ſind. Sie ſind aber nicht ſo allgemein beliebt, und werden dazu alſo nur gelegentlich gebraucht. Z. E. Rapunzel, Portulac, Krauſemünze, Brunnenkreße, Borage-Blätter und Blüten, Indianiſche Kreße-Blütenknospen, Körbel, Pimpinell; auch wohl rother Kohl, Radis und Rettig, rothe Rüben, Azoriſcher Fenchel, Meerrettig, junge Zipollen, junge Winterzwiebeln u. d. gl. (*).

§. 2.

(*) Z. E. Rokette, Dragon, Spaniſcher Körbel, Kohlrabi über,

§. 2.

Von den ſogenannten kleinen Saladkräutern inſonderheit. Allgemeine Vorſchriften zur Erziehung derſelben.

Die zuvor gedachten kleinen Saladkräuter werden in den Küchengärten zwar zum Theil auch zu noch andern Abſichten, als zum Salad, gezogen; und erfordern dann jedes ſeine in dieſem Buch angezeigte beſondere Art der Wartung. Als Saladkräuter aber betrachtet, erfordern ſie eine von jener ganz unterſchiedne Wartung; eine Wartung, welche ſie zu dieſem Zweck alle mit einander gemein haben. Sie können in dieſer Abſicht nach Belieben zu jeder Jahrszeit geſäet werden; — im Frühling und Sommer, oder vom Merz bis an den October oder November in den freyen Garten; in den Wintermonatlen aber unter Miſtbeetfenſter oder unter Glocken, oder auch wohl auf förmliche Miſtbeete. Und wenn man ſie ſtets vorräthig zu haben verlangt, müſſen ſie, (je nachdem es die Jahrszeit mit ſich bringt, oder man ihrer bedarf,) jede acht, oder zehen, oder vierzehen Tage wiederhohlt geſäet werden; — und zwar ganz dicht, entweder in ganz flache, und ebene Furchen, in welchen der eingeſtreuete Saamen nur ſo eben mit Erde bedeckt wird, oder auch wohl, zumahl auf Miſtbeeten, über ein ganzes Beet. Weil ſie aber zu gewiſſen Zeiten im Jahr eine etwas andere Wartung erfordern, als zu andern Zeiten, ſo will ich ihre Wartung in drey beſondern Abſchnitten vortragen, und zuerſt zeigen, wie ſie im Frühjahr, dann, wie ſie im Sommer, und endlich wie ſie im Herbſt und Winter gezogen werden müſſen.

§. 3.

über, und unter der Erde, Gurken; eingemachte Gurken, Meerfenchel, Portulacſtengel, und Saladſtengel; Cichorienwurzel-Keimen, Sauerklee, Smyrnenkraut Tripmadam, Waſſereppich, Waſſerpeterlein, u. d. gl. S. im *Ann. Champ.* Fournitures de Salade.

§. 3.

Beſondere Vorſchriften zur Erziehung der kleinen Saladkräuter.

a) Im Frühjahr.

Im Frühjahr können ſie, je nachdem man ſie früher oder ſpäter verlangt, theils im freyen Garten, theils auf Miſtbeeten gezogen werden. Wenn man ſie aber möglichſt früh verlangt, müſſen ſie entweder auf förmlichen, mit Fenſtern bedeckten Miſtbeeten gezogen, oder ſie müſſen in deren Ermanglung auf ein warm liegendes Beet geſäet, und mit Miſtbretfenſtern oder Glocken bedeckt werden.

Wenn man ſie früh in der Zeit 1) **auf förmlichen Miſtbeeten** ziehen will, kan der Anfang der Ausſaat nach Belieben im Januarius oder Februarius gemacht; und damit, wenn man ſie täglich in beträchtlicher Menge nöthig hat, bis in den Merz, oder ſo lange noch Froſtwitterung iſt, jede acht oder vierzehen Tage fortgefahren werden. — Die Miſtbeete dazu können nach Belieben zu einem, zweyen, oder mehr Fenſtern eingerichtet werden; gebrauchen aber, — weil ſie nur dienen ſollen, den Saamen geſchwind zum Hervorkeimen zu bringen, und den Wachsthum der Pflanzen ſo zu beſchleunigen, daß ſie binnen acht Tagen zum Salad brauchbar werden, — je, nachdem es die Beſchaffenheit der Witterung erfordert, *nur* 1½ oder 2 Fuß hoch Miſt zu haben. Wenn dieſer zurecht gelegt iſt, muß ſofort der Miſtbeetkaſten aufgeſetzt; dann 5 bis 6 Zoll hoch leichte und fette Erde aufgebracht, und dieſe überall recht klar und eben geharkt; und, wenn man möglichſt früh Saladkräuter verlangt, der Saamen nun ſogleich geſäet werden. — Der Saamen wird entweder reihenweiſe geſäet, — in Furchen, welche möglichſt flach, etwa 3 Zoll breit, im Grund ganz eben, und etwa 3 Zoll weit von einander entfernt ſeyn müſſen, —

jede Sorte in eine beſondere Reihe, — und der Saamen ſo dick eingeſtreuet, daß der Grund der Furche damit faſt ganz bedeckt werde, — und dann nur ſo eben mit Erde bedeckt; oder man ſäet ihn, um das ganze Beet aufs möglichſte zu nutzen, über das ganze Beet, — ſchlägt ſolches zu dieſem Zweck zuvor mit dem Rücken des Spaden ganz gelind eben, — ſäet dann den Saamen, jede Sorte beſonders, über das ganze Beet, auf die ſchon angezeigte Art ganz dick, — drückt denſelben mit dem Rücken des Spaden ganz gelind überall eben, und feſt an die Erde, — und ſichtet dann, jedoch nach der zuvor gegebenen Anweiſung ſo dünn, daß er nur ſo eben bedeckt werde, leichte Erde über ihn her. — So bald der Saamen, es ſey nun auf die eine, oder auf die andere Weiſe, in die Erde gebracht iſt, müſſen die Fenſter aufgelegt werden. — Er pflegt bald zu keimen, und binnen zween oder drey Tagen aufzugehen. — Weil aber das Miſtbeet noch friſch iſt, und der Dampf alſo noch ſtark aufſteigt, die Pflanzen auch ſehr dicht aufgehen; und alſo, wenn man den Dampf nicht aus, und keine friſche Luft einläſſet, entweder verbrennen, oder doch ſogleich ſchimlicht werden, und umfallen: ſo muß man den in dem Miſtbeet aufſteigenden Dampf um dieſe Zeit ſorgfältig aus- und dagegen täglich reichlich friſche Luft einlaſſen; und zu dieſem Zweck die Fenſter entweder unten oder oben, je nachdem es die Witterung erfordert, lichten, oder ſie etwas herunterſchieben, oder ſie auch bey gelinder Witterung anfangs bey Tage allenfalls ganz abnehmen. — Bey ſolchen Miſtbeeten, welche nicht ſo eben erſt friſch gemacht ſind, bedarf es ſo viel Vorſicht nicht. Bey ganz friſchen Miſtbeeten aber müſſen jene Vorſchriften ſo lange, bis die Pflanzen völlig aufgegangen ſind, und ſo lange noch ſtarker Dampf aufſteigt, mit der größten Genauigkeit befolgt werden. Am achten, zehnten, oder zwölften Tage nach der Ausſaat pflegen die hervorgekeimten Pflanzen zum Salad brauchbar zu ſeyn.

So lange die kalte Witterung noch fortdauret, muß man jede acht, oder zehen Tage fortfahren, ein neues Miſtbeet zu beſäen. Bisweilen behalten zwar die bereits beſäeten Beete ihre Wärme ſo lange, daß man auf einem und eben demſelben Beet, wenn man es, ſo bald die erſte Ausſaat verbraucht iſt, wiederum beſäet, zum andern mahl Saladkräuter ziehen kann. Um ſolche jedoch täglich hinreichend vorräthig zu haben, muß man dazu, ſo wie es Zeit und Umſtände zulaſſen, wiederhohlt neue Miſtbeete machen, und ſolche nach der zuvor gegebenen Anweiſung beſäen und warten.

Wenn man aber nur einmahl zum eignen Gebrauch auf eine gewiſſe Zeit, ſo bald es möglich, ein wenig Saladkräuter verlangt, (*) und frühe Gurken- oder Melonen-Miſtbeete, oder ein Glashaus hat, kan man einige Töpfe oder Käſten beſäen, und ſolche in dieſelben ſtellen, und zwar in ein Glashaus in eine ſolche Stellung, als nöthig iſt, um ſie bald eßbar zu machen; und gebraucht alſo in einem ſolchen Fall kein beſonderes Miſtbeet dazu zu machen.

Wenn für die Saladkräuter-Miſtbeete nicht hinreichend Käſten und Fenſter vorhanden ſeyn ſollten, kan man ſie in deren Ermangelung auch mit Glocken bedecken; oder auch nur ganz niedrig Tonnenreiſe über ihnen herſpreiten, und ſie die Nacht über, oder bey übler Witterung mit Matten behängen.

Wenn man gar keine Miſtbeete hat, und gleichwol bey noch kalter Witterung im Frühjahr früh Saladkräuter verlangt, kann man ſie 2) auch auf einem warm liegenden, oder doch eine ſonnenreiche Lage habenden Beet unter einer Bedeckung von Miſtbeetfenſtern, oder Glocken, oder Matten ziehen. Ein ſol-

Z z 3

(*) Wenn z. E. eine Herrſchaft um dieſe Zeit unvermuthet auf ein Gut reiſet, welches ſie gewöhnlich nicht bewohnet, und dann ſo gleich, jedoch nur auf eine kurze Zeit, Saladkräuter verlangt.

ſolches Beet muß etwas gegen die Sonne gelehnet, und recht fein gegraben und geharkt; dann der Saamen, nach der für die Miſtbeete gegebenen Anweiſung, entweder in flache Furchen, oder über das ganze Beet geſäet, und ganz leicht mit Erde bedeckt; — und das Beet dann mit einem Miſtbeetkaſten und Fenſtern, oder mit Glocken bedeckt werden. Der Saamen pflegt dann bald zu keimen, und die jungen Pflanzen ungleich früher eßbar zu werden, als im ganz freyen Lande.

Wenn man ſie 3) im ganz freyen Land ziehen will, muß, je nachdem die Witterung früher oder ſpäter gelind wird, in der Mitte oder am Ende des Februarius, oder in den erſten Tagen des Merz, der Anfang damit gemacht, und jede acht oder zehen Tage damit fortgefahren werden. Zu der erſten Ausſaat, und zu den folgenden, bis zum Anfang, oder zur Mitte des April, muß allezeit ein warm liegendes Beet; nachher aber kan dazu ein jedes Beet im freyen Garten genommen; und dann muß wöchentlich eine neue Ausſaat, (jedoch je wärmer die Witterung wird, am beſten in eine etwas ſchattige Lage,) gemacht; die Beete zu allen dieſen Ausſaaten recht fein gegraben, und recht klar geharkt; und dann der Saamen nach der gewöhnlichen Methode in flache Furchen geſäet werden. Solche Furchen werden mit einer ganz ſchmalen, oder mittelmäßig breiten Hacke gezogen, deren Eiſen man niederwärts, platt, oder horizontal über das Beet hält; und mit demſelben 3 bis 4 Zoll weit von einander entfernte Furchen ziehet, ſo breit als das Eiſen, aber ſo flach in die Erde, als möglich, und im Grund ganz flach oder eben. In dieſe Furchen muß der Saladkräuter Saamen, (in jede Furche eine beſondere Sorte,) ganz eben und ganz dick eingeſtreuet; und dann nur ſo eben, und aufs höchſte ¼ Zoll hoch, mit recht feiner Erde bedeckt werden. Die ganz feinen Sämereyen müſſen inzwiſchen nur ſo kaum bedeckt werden: denn weil ſie ſehr dick geſäet werden, ſo ge-

ſien

hen ſie nicht alle zugleich auf, wenn ſie zu hoch Erde über ſich haben.

Wenn man ſolche Ausſaaten ins freye Land ſehr früh macht, ſo iſt es ſehr gut, wenn man ſie bey kalten Nächten, oder bey übler Witterung, ſo wohl vorher, ehe ſie keimen, als auch wenn ſie im hervorkeimen begriffen ſind, mit breiten Matten bedeckt; und zu dieſem Zweck entweder ganz niedrig Tonnenreiſe über das Beet ſpreitet, oder kleine Stecken auf dem Beet reihenweiſe ſo tief einſchlägt, daß ſie die Matten nur ſo eben von der Erde abhalten. Die Ausſaat pflegt dann nicht nur überhaupt beſſer einzuſchlagen, ſondern auch um einige Tage früher brauchbar zu werden. — Die ſpätern Ausſaaten, wenn die Witterung anfängt, warm und trocken zu werden, müſſen ab und an befeuchtet werden. — Wenn ſich die Erde von der Näße bindet, und eine Kruſte bekömmt, können die Saamenkeimen, weil der Saamen ſehr dick geſäet iſt, und alſo dicht neben einander aufgehet, nicht herdurch ſtechen. (*) In dieſem Fall muß man die Oberfläche des Beets entweder mit der Hand ſo gelind reiben, oder mit einem feinen Beſen ſo ſanft bürſten, daß die Kruſte gelöſet wird.

§. 4.

b. im Sommer.

In den warmen Sommermonathen, von der Mitte oder dem Ende des May bis zum September, wird

 zwar

(*) In dieſem Fall wird die Erde, wie man z. E. an der Kreße oft zu ſehen Gelegenheit hat, von den dick aufgehenden Pflanzen mit in die Höhe gehoben, und die Kreße iſt dann, weil ganze Striche einer Reihe mit Erde bedeckt ſind, nicht eßbar. Wenn aber die Kruſte ſo fort, als die Erde über der Reihe berſtet, und von den Pflanzen in die Höhe gehoben zu werden beginnet, mit der flachen Hand ſanft zerrieben wird, welches bey trockner Witterung ſehr leicht iſt, ſo kan jede Pflanze einzeln hervorſtechen, und die Kreße gehet dann reinlich auf.

zwar nach kleinen Saladkräutern eben nicht gefragt. Wenn man ſie inzwiſchen auch in dieſer Zeit verlangt, müßen ſie vom May bis an den September im freyen Garten gezogen; und während der heißeſten und trockenſten Witterung entweder auf ſchattige Beete geſäet, oder ſo lange, bis ſie aufgegangen ſind, an ſonnenreichen Tagen während der ſtärkſten Sonnenhitze, und alſo etwa von 10 bis 4 Uhr mit Matten beſchattet; und die Ausſaaten wöchentlich, oder bey ſehr heißer Witterung, bey welcher die kleinen Saladkräuter ſehr bald einen ſcharfen Geſchmack bekommen, — um ſie ſtets recht jung und mürb zu haben, — jede 4 oder 5 Tage wiederhohlt geſäet; und bey trockner Witterung ſowohl ſo lange, bis ſie aufgehen, als auch wenn ſie würklich aufgehen, täglich begoſſen werden. — In Anſehung des Säens iſt im Sommer eben das zu beobachten, was in Anſehung der im Frühjahr ins freye Land zu machenden Ausſaaten vorgeſchrieben iſt.

§. 5.

c. im Herbſt und Winter.

Im Herbſt und Winter, d. i. vom September, bis an den Januarius, Februarius oder Merz, können die kleinen Saladkräuter anfangs noch im freyen Garten; ſo bald aber kalte Witterung eintrit, müßen ſie mit Miſtbeetfenſtern oder Glocken bedeckt, oder auf Miſtbeeten gezogen werden.

Im September und October, (in einem warmen Herbſt oft auch noch ziemlich weit in den November hinein,) kan man noch fortfahren, ſie jede acht, oder zehen, oder vierzehen Tage ins freye Land zu ſäen; und zwar bis zur Mitte des October in jede freye Lage, — von dieſer Zeit an aber, oder wenigſtens vom Ende des October an, und im November, in eine warme ſüdliche Lage, — und in beyden Fällen in flache Furchen.

chen. — In kalten Nächten aber muß man ſie doch mit Matten, Glocken u. d. gl. bedecken.

Im November, wenn kalte Witterung eintrit, müßen ſie in eine ſonnenreiche Lage, in einen leichten und fetten Boden, — entweder reihenweiſe, oder über das ganze Beet, — unter Miſtbeetkäſten und Fenſter, oder unter Glocken geſäet werden. Auf dieſe Weiſe kan man faſt den ganzen Winter, wenn offene Witterung iſt, kleine Saladkräuter in Menge haben. — Wenn aber der Winterfroſt eintrit, muß man ſie auf förmlichen Miſtbeeten ziehen.

Wenn man dazu aber keine Miſtbeete machen kan, kan man ſie dennoch eine gute Zeit im Winter im Garten ziehen, wenn man ſie in Miſtbeetkäſten unter Fenſter, oder unter eine andere ſolche Bedeckung ſäet; außer nur ſo lange nicht, als anhaltende ſtarke Froſtwitterung iſt. Denn alsdenn müßen ſie nothwendig auf Miſtbeeten gezogen werden. Um ſie aber dennoch ohne eine immerwährende Bemühung mit Miſtbeeten, ſo lange, als möglich, im Winter vorräthig zu haben, laße man ein warmes gegen Süden liegendes Beet, in einem leichten und fetten Boden, für einen, zween, oder mehr niedrige Miſtbeetkäſten zubereiten, — erhöhe daſſelbe an der Nordſeite 6 Zoll hoch, oder noch etwas höher, damit es nach Süden ſchräg herunter laufe, — harke es fein klar und eben, — ſetze die Miſtbeetkäſten auf, — und weil es, zumahl bey dieſer Art von Beeten, welche von unten her keine Miſt-Erwärmung haben, in dieſer Jahreszeit ſehr vortheilhaft iſt, wenn die Fenſter ſo nahe als möglich über der Erde ſind, (maßen dann die Sonnenwärme auf das Beet deſto beſſer würken kann,) ſo ſenke man die Käſten beynahe 1 Fuß tief in die Erde, damit zwiſchen den Fenſtern und der Oberfläche des Beets nur 8 bis 10 Zoll Raum bleibe; — ſäe dann den Saamen entweder nach der §. 3. gegebenen Anweiſung in

flache und ebene, 3 Zoll weit von einander entfernte, von der Rückſeite des Kaſtens nach vorn herunter laufende Furchen, oder man ſäe ihn über das ganze Beet, und klopfe ihn mit dem Spaden gelind an die Erde; — bedecke ihn, ſo dünn es nur möglich iſt, mit Erde, — und lege dann ſofort die Fenſter über, und halte ſolche gegen die Kälte dicht zu. Der Saamen pflegt dann bald aufzugehen; und wenn man wöchentlich, oder jede vierzehen Tage, wiederhohlt eine neue Ausſaat macht, kan man auf dieſe Weiſe faſt allezeit im Winter die Folge von jungen Saladkräutern haben. — Bey ſehr kalter Witterung muß man aber die Käſten rings umher mit trockner Streu belegen; auch ſelbſt die Fenſter bey ſehr kalten Nächten mit Matten oder Streuſtroh bedecken.

Wenn jedoch der Froſt ſehr heftig wird, muß man ſeine Zuflucht zu förmlichen Miſtbeeten nehmen; und vermittelſt dieſer kan man, die Witterung ſey auch wie ſie will, zu jeder Zeit im Winter einen Ueberfluß an kleinen Saladkräutern haben. Wie ſolche Miſtbeete zu machen, zu beſäen, und zu warten ſind, iſt bereits §. 3. gezeigt worden. Ich füge alſo nur noch dieſes einzige hinzu, daß bey ſtrengen Froſt nicht nur die Käſten dicht umher mit trockner Streu umlegt, ſondern auch die Fenſter jede Nacht damit bedeckt werden müſſen.

Salbey.

SALVIA OFFICINALIS. *Linn. Sp. Pl.* 34 (*). Schwed. Salvia, Dän. Salvie, Stor Salvie, Liden=Salvie.

§. 1.

Die Küchengarten=Arten der Salbey ſind folgende:

I. Groſse Salbey. Reich. IV. 32. Elsh. 230. Salvia foliis lanceolato-ovatis integris crenulatis, floribus verticillato-ſpicatis; Salvia officinalis. *Mill. n.* 1. Salvia major. *Bauh. pin.* 237. Engl. Common, oder common large, oder greater Sage. Fr. La grande Sauge.

Von dieſer hat man folgende Spielarten; welche jedoch, weil ſie bloſse Saamen=Veränderungen ſind, nicht als würkliche beſondere Arten aufgeführet werden können.

1) Die gemeine grüne Salbey. [Salvia major, floribus ſpicatis coeruleis, calycibus acutis. *Weſton Bot. I,* 264.] Engl. The common green, oder green leaved, (oder common broad-leaved green) Sage. Sie wächſet in den ſüdlichen Ländern von Europa wild; in England aber wird ſie in den Gärten, doch aber nur in wenig Gärten gezogen (†).

2) Die Wermuthſalbey. Engl. The Wormwood Sage. [Salvia abſinthium redolens, d. i. Salbey mit dem Wermuth=Geruch. *Weſton l. c.*] Sie wird in

(*) Sie begreift die folgende erſte und dritte Art mit unter ſich; der zweyten und vierten gedenkt *Linné* nicht, vermuthlich ſind ſie aber auch nur Spielarten derſelben. *Miller* nimmt alle drey als verſchiedene Arten, und nicht als Spielarten, an.

(†) Sie hat blaue Blüten.

in England häufiger gezogen, als die vorhergehende Sorte.

3) und 4.) Verguldete Salbey. [Salvia folio maculato. *Elsh. 78.* Salvia major, fol. ex luteo & viridi variegatis, it. ex albo variegatis, it. foliis rubicundis variegatis. *Weſton l. c.* Dreyfärbige Salbey, Salvia tricolor. Reich. IV. 32.] Grüne und rothe verguldete Salbey. Engl. The green Sage with a variegated leaf (oder white and green und yellow and green, oder variegated green Sage,) und the red Sage with a variegated leaf, (oder variegated oder ſtriped red Sage.) Fr. Sauge la jaune panachée, auch Omelette. *Ecol.*

5) Rothe Salbey mit ſchwarz-rothen Blättern. [Salvia foliis rubicundis, d. i. mit röthlicher Blättern. *Weſt. l. c. 265.*] Engl. The red Sage, oder Common red Sage, (common culinary red Sage.) Dieſe iſt in England die gemeinſte Sorte.

II. Cretiſche Salbey, mit breiten am Rand gekerbten oder ſägeförmigen Blättern. Elsh. 46. Salvia foliis infimis cordatis, ſummis oblongo-ovatis ſerratis tomentoſis, floribus verticillato-ſpicatis; Salvia tomentoſa. *Mill. n. 2.* Salvia latifolia ſerrata. *Bauh. pin. 237* (*). Engl. The Balſamic Sage, (oder Broad-leaved, hoary, balſamic Sage.) Fr. La Sauge friſée.

Die Stengel dieſer Sorte, welche jedoch nicht ſo gerade ſtehen, als die an der groſsen Salbey, ſind ſehr haarig, und haben viel Nebenzweige, welche mit breiten, herzförmigen, wolligten, auf langen Stielen ſtehenden, am Rand ſägeförmigen, und oberwärts rauhen Blättern beſetzt ſind. An den Blütenzweigen aber ſind die Blätter läng-

(*) Salvia anguſtifolia ſerrata. *C. B.* Salvia cretica anguſtifolia. *Cluſ.* iſt die Cretiſche Salbey mit ſchmalen gekerbten Blättern. Elsh. 45. Salbey, welche am Rand gekerbt iſt. Reich. IV. 32.

länglich und eyrund, haben kürzere Stiele, und ſind am Rand nur ganz wenig geſäget. Die Blüten ſtehen an der obern Hälfte der Blütenzweige in gewirtelten Aehren; die Wirteln ſtehen ziemlich weit von einander, und jede derſelben hat nur einige wenige Blüten, welche blas blau, und etwa ſo groß ſind, als die an der großen Salbey, im Junius blühen, und in guten Jahren im Herbſt reifen Saamen geben. — Man hält dieſe Sorte für die beſte zum Theegebrauch (*).

III. **Kleine Creuzſalbey.** Reich. IV, 32. Elsh. 230. Salvia foliis lanceolatis ſaepius articulatis ſubtus tomentoſis, floribus ſpicato - verticillatis, calycibus ventricoſis; Salvia auriculata. *Mill. n. 3.* Salvia minor aurita & non aurita. *Bauh. pin. 237.* Engl. Sage of Virtue, (oder Narrow-leaved hoary Sage.) Fr. Sauge franche. *Ecol.* Petite Sauge. *Ann. Champ.*

Dieſe Sorte findet man in den Gärten und auf den Märkten ſehr häufig (†). Ihre Blätter ſind ſchmäler, als an der großen Salbey; ſie ſind weißgrau, und einige ſind gegen das untere Ende am Rand auf eine ſolche Art gezahnt, als ob ſie Ohren hätten. Ihre Blüten-Aehren ſind länger, als an der großen und Cretiſchen Salbey; die Blütenwirteln aber ſind ganz ohne Blätter. Ihre Blüten ſind kleiner, und dunkelblauer, als an der rothen Salbey.

IV. **Salbey mit dem Lavendelblatt,** Salvia foliis lineari - lanceolatis integerrimis tomentoſis, floribus ſpicatis, calycibus breviſſimis ventricoſis acutis;

(*) Sie wird daher in England auch ſchlechthin wohl Tea Sage genannt.

(†) Man hält dieſelbe in England, wie die vorhergehende, zum Theegebrauch vorzüglich gut.

acutis; Salvia Hiſpanica (*). *Mill. n. 4.* Salvia Hiſpanica Lavendulae folio. *Tourn. Inſt. 181.* Engl. Spaniſh Sage with a Lavender leaf, (oder Lavender leaved Sage.) Franz. Sauge d'Eſpagne à feuille de Lavende.

Dieſe Sorte wächſet in Spanien wild. Sie hat ſehr ſchmale, nicht eingeſchnittene, an den Stengeln büſchelweiſe ſitzende, und ſehr weißgraue Blätter; ihre Zweige ſind mit einer weißgrauen Wolle überzogen; ihre an dem obern Theil der Stengel ſitzenden Blätter ſind noch ſchmäler, als am Rosmarin; und ihre hellblauen Blüten ſtehen in viel dichtern Aehren, als an irgend einer der drey vorhergehenden Salbey-Sorten.

§. 2.

Wartung der Salbey.

Man kan zwar alle dieſe Salbeyſorten aus Saamen ziehen, wenn man ſolchen zu bekommen Gelegenheit hat. Weil man ſie aber ohne große Mühe durch Zertheilung der alten Stöcke vermehren kan, ſo verlohnet ſich ſolches der Mühe nicht. Man zertheilet die alten Stöcke im Anfang des April; pflanzt die abgeriſſenen Stücke auf ein ſchattiges Beet, — woſelbſt ſie, wenn ſie bey trockner Erde ab und an begoßen werden, bald anzuſchlagen pflegen; nimmt ſie nachher, wenn ſie ſich gut bewurzelt haben, mit voller Erde auf; und verpflanzt ſie auf die ihnen beſtimmte Stelle. Am

(*) Sie iſt nicht Salvia Hiſpanica. *Linn. Sp. Pl. 37.* Denn ſolche hat eyrunde Blätter. Sie wird in England mit unter die Küchengartenpflanzen gerechnet, und gleich der andern Salbey gebraucht.

Am beſten iſt dazu ein trokner und ſonnenreicher Boden. In einem feuchten Boden, und in einer ſchattigen Lage erfrieret die Salbey ſehr leicht. Sie kan auch, gleichwie faſt alle in Wirteln blühende Pflanzen, den Froſt in einem fetten Boden nicht ſo gut aushalten, als in einem magern, troknen und ſteinigen Boden; und man ſiehet ſie oft auf Mauern ſtehen, woſelbſt ſie, ohngeachtet ſie da der Kälte ungleich mehr, als im Gartenland ausgeſezt iſt, dennoch allezeit ſelbſt in dem ſtrengſten Winter, wenn auch gleich alle im Garten ſtehende Salbey erfrieret, gut bleibt.

Wenn man die Salbey zum Thee trinken will, muß man dazu die Nebenzweige und die Gipfel der Stöcke im Sommer abſchneiden, und ſolche trocknen. Uebrigens aber iſt ſie faſt zu jedem andern Behuef beßer grün zu gebrauchen.

Wenn die Salbey in einem trocknen und warmen Boden ſtehet, pflegt ſie verſchiedene Jahre zu dauren. Wenn ſie aber zu oft abgeſchnitten wird, werden die Büſche gar zu unanſehnlich. Man thut alſo in dieſem Fall am beſten, ein Jahr um das andere neue Stöcke zu ziehen.

Saturey.

Saturey.

1. **Sommer-Saturey**, gemeine Saturey, Zatrey, Bohnenkölle, klein Pfefferkraut, Kölle, Bohnenkraut, Kunel, Gartenysop, Gartenkölle, Satureja pedunculis bifloris. *Vir. cliff. 87.* SATUREJA HORTENTIS *Linn. Sp. Pl. 795. & Mill. n. 1.* Satureja ſativa. *I. B. 3. 272.* **Engl.** Garden Savory, oder Summer Savory. **Fr.** Sarriette, Sariette, Sadrée, Savorée. **Ital.** Thimbra, Coniella, Peverella, Savoreggia. **Schwed.** Kyndel. **Dän.** Sat-Könnel. [Satureja hortenſis, ſ. Cunila ſativa Plinii. *Bauh. pin. 218.*]

2. **Winter-Saturey**, Römiſche Saturey. *Tab. 745. Fig. 2.* Spaniſcher Thymian, Winter-Pfefferkraut. **Elſh.** 116. Satureja pedunculis dichotomis lateralibus ſolitariis, foliis lineari-lanceolatis mucronatis; SATUREJA MONTANA. *Linn. Sp. Pl. 794.* & *Mill. n. 3.* & *Bauh. pin. 218.* **Engl.** Winter Savory. **Fr.** Sariette vivace, *Ecol.*

§. 1.

Beſchreibung.

Die Sommerſaturey iſt eine jährige Pflanze, und wächſet in den ſüdlichen Provinzen von Frankreich, und in Italien wild; wird aber in England zum Küchen- und Arzney-Gebrauch in den Gärten gezogen. Ihre Stengel ſind dünn; ſtehen gerade auf; werden etwa 1 Fuß hoch; haben paarweiſe an jedem Gelenk gegen einander über ſtehende Nebenzweige, welche mit paarweiſe gegen einander über ſtehenden, etwa 1 Zoll langen, und in der Mitte $\frac{1}{8}$ Zoll breiten, ſteifen,

ſen, etwas haarigen, und zerrieben einen gewürzhaften Geruch habenden Blättern, beſetzt ſind. Die Blüten kommen an der obern Hälfte der Zweige aus den Flügeln der Blätter, und jedesmahl ſtehen ihrer zwo auf einem gemeinſchaftlichen Stiel. Sie ſind lippenartig, und haben eine kurze walzenförmige Röhre; die Oberlippe ſtehet aufrecht, und iſt ſpitzig ausgeſchnitten; die Unterlippe iſt in drey faſt gleiche Theile zerſchnitten. Sie ſind bleichfleiſchfärbig, blühen im Julius, und geben im Herbſt reifen Saamen.

Die Winterſaturey iſt eine perennirende Pflanze, und wächſet in den ſüdlichen Provinzen von Frankreich, und in Italien wild; wird aber in England ſo wohl zum Küchen- als Arzney-Gebrauch in den Gärten gezogen. Sie hat einen ſtaudenartigen, niedrigen, und mit Zweigen beſetzten Stengel. Ihre Zweige werden etwa 1 Fuß hoch, ſind holzich, und haben an jedem Gelenk zwey ſehr ſchmale, etwa 1 Zoll lange, ſteiſe, und gegen einander über ſtehende Blätter, an deren Fuß einige wenige kleine Blätter büſchelweiſe zum Vorſchein kommen. Die Blüten kommen aus den Flügeln der Blätter hervor, ſtehen auf kurzen Stielen, und ſind den Blüten der Sommerſaturey völlig gleich, außer daß ſie etwas größer, und mehr von blaſſer Farbe ſind. Sie blühen im Julius, und geben im Herbſt reifen Saamen. — In einem magern und trocknen Boden dauret die Winterſaturey verſchiedene Jahre.

§. 2.

Wartung der Sommerſaturey.

Die Sommerſaturey kan nur aus Saamen gezogen werden. Sie wird im Anfang des April geſäet, — in einen leichten Boden, wo ſie entweder unverpflanzt ſtehen bleiben, oder nachher verpflanzt werden ſoll. Auf

jenen Fall muß ſie dünn geſäet; auf dieſen Fall aber kan ſie etwas dichter geſäet werden. Die aufgegangenen Pflanzen müſſen vom Unkraut rein gehalten, und nachher eben, wie der Majoran, behandelt werden.

§. 3.
Wartung der Winterſaturey.

Die Winterſaturey iſt ſo dauerhaft, daß ſie, in einen trocknen und magern Boden geſäet oder verpflanzt, unter unſerm Clima der ſtärkſten Winterkälte widerſtehet. Ich habe ſie wohl oben auf alten Mauren ſtehen geſehen, wo ſie der Kälte völlig ausgeſetzt war, und doch nicht erfror, wenn gleich die im Garten meiſtens erfror.

Man kan ſie eben ſo, wie die Sommerſaturey, aus Saamen ziehen (*); kan ſie aber nachher durch abgeriſſene Zweige, welche man im Frühjahr pflanzt, und leicht anſchlagen, fortpflanzen.

Sie dauret zwar verſchiedene Jahre. Wenn aber die Stöcke zu alt werden, ſo pflegen ihre Zweige nur kurz, und nicht blätterreich genug, folglich nicht ſo brauchbar zu ſeyn, als neu gezogene Pflanzen; weswegen man alſo lieber ein Jahr um das andere neue Pflanzen ziehen muß.

Sauer-

(*) Ich habe einſtens im September, von Londner Winterſaturey-Saamen, welcher ein Jahr alt ſeyn ſollte, und nachher von eben dieſen Saamen im folgenden Merz abermahl, und zu beyden mahlen eine zwiefache Ausſaat gemacht, die eine eingeharkt, und die andere nicht eingeharkt; es ging aber kein einziges Korn auf. Entweder war alſo der Saamen ſchon zu alt, oder er muß ſchon, ſo bald er reif iſt, geſäet werden.

Sauerampfer (*).

Ital. Acetoſa. Dän. Syre, Surkaal, Suramper. Holl. Surckel. Ampfer.

§. 1.

Gemeiner Sauerampfer.

Gemeiner Sauerampfer. *Elsh. m.* Acetoſa floribus dioicis, foliis oblongis ſagittatis (†); *Vir. cliff. 32.* Acetoſa Pratenſis. *Mill. n. 1. & Bauh. pin. 114.* [RUMEX ACETOSA. *Linn. Sp. Pl. 481.*] Engl. Common, oder Meadow Sorrel (**). Fr. Oſeille commune. *Ann. Champ.*

Der gemeine Sauerampfer wächſet in England faſt allenthalben auf den Viehweiden und auf dem Acker wild; wird aber auch zum Küchengebrauch in den Gärten gezogen. Wild wachſend hat er kleine Blätter; im Garten aber pflegt er ſchöne große Blätter zu haben. Er iſt perennirend, und wenn er ſo weit aus einander verpflanzt wird, daß zum Auflockern der Erde mit dem Spaden zwiſchen den Reihen Raum genug iſt, ſo dauret er viel Jahre, und gebraucht nicht jährlich aufs neue aus Saamen gezogen zu werden.

(*) Dieſer Artikel lautet im Abridg. von 1771. und in der Ausgabe von 1768. ſehr unterſchieden; und wird hier aus beyden zuſammen gebracht geliefert.

(†) Acetoſa foliis ſagittatis inferioribus pediculatis caulinis ſeſſilibus. Ausg. von 1768.

(**) Dieſe Sorte, welche auch wilder Sauerampfer (*Elsh.* 230.) genannt wird, muß mit Acetoſa arvenſis lanceolata. C, B. Rumex Acetoſella, *Linn. l. c.* 481. Acetoſa Acetoſella, *Mill. n.* 2. Engl. Sheeps-Sorrel, Schaafampfer. *Tab.* 827. Spitziger Sauerampfer, (*Elsh.* 111) oder wilder Sauerampfer mit lanzenförmigen Blättern, (*Elsh.* 237.) nicht verwechſelt werden. Jene iſt officinell, die leztere aber nicht.

Er wird aus Saamen gezogen, bisweilen aber auch durch Zertheilung der alten Stöcke. Die neu aus dem Saamen gezogenen Pflanzen haben aber, wenn ſie Raum genug haben, allezeit größere und ſaftigere Blätter, als die aus zertheilten alten Stöcken gezogenen Pflanzen.

Der Saamen muß zeitig im Frühjahr, und zwar auf ein ſchattiges feuchtes Beet geſäet, — und die Pflanzen nachher, damit die Erde um ſie her in jedem Frühjahr mit dem Spaden aufgelockert werden könne, in etwa 1 Fuß von einander entfernte Reihen, ½ Fuß weit (*) verpflanzt werden; da ſie denn zwey bis drey Jahr, ohne umgelegt zu werden, ſtehen bleiben können, — und keiner weitern Wartung bedürfen, als ſie den Sommer über vom Unkraut rein zu halten, und die Erde im Frühjahr mit dem Spaden etwas aufzulockern. Die beſte Zeit, die alten Stöcke zu zertheilen, und umzulegen, iſt der Herbſt; gleichwie der Saamen im trocknen Boden auch am beſten im Herbſt geſäet wird (†). Wenn man die jungen Pflanzen auf ein ſchattiges Beet verpflanzt, pflegen ſie nicht nur größere Blätter zu geben, ſondern auch länger zu dauren.

§. 2.

Runder Sauerampfer.

Runder Sauerampfer, *Reich. IV. 40.* **Rundblättriger Sauerampfer**, *Ram. III. 93.* Runder Ampfer, Salſenampfer, Agreſten Ampfer. *Tab. 826.* **Gartenſauerampf mit runden Blattern**, *Elsh. m.* Acetoſa floribus hermaphroditis, foliis cordato-haſtatis

(*) 4 bis 6 Zoll ins Gevierte. Ausg. von 1768.

(†) Wenn man ihn erſt im Frühjahr, und zumahl in einen trocknen Boden ſäet, pflegen, ſo feucht auch das Saamenbeet gehalten werden mag, von ½ Loth Saamen kaum 6 Pflanzen aufzugehen. — Der Saamen iſt ſehr fein; muß alſo ſehr dünn geſäet, und nur ganz flach mit Erde bedeckt werden.

tis (*). *Vir. cliff.* 32. Acetoſa Scutata. *Mill. n.* 3. Acetoſa rotundifolia hortenſis. *Bauh. pin.* 114. [RUMEX SCUTATUS. *Linn. Sp. Pl.* 480.] Engl. Roman, oder Round-leaved, or French Sorrel. Fr. Oſeille ronde. *Ann. Champ.*

Der rundblättrige Sauerampfer hat eine angenehmere Säure, als der gemeine (§. 1.) und als der Nordiſche Sauerampfer (§. 3.), und verdienet alſo vorzüglich eine Stelle im Küchengarten; iſt auch zur Arzney brauchbar, und ſollte in keinem guten Garten fehlen. Er beſtaudet ſich ungemein ſtark durch ſeine auslaufenden Wurzeln, und kan durch dieſelben ſehr leicht vermehret werden; muß alſo viel Raum haben, und wächſet im ſteinigten Boden beſſer, als in fetter Erde. — Man vermehret ihn durch Zertheilung der alten Stöcke, entweder im Frühjahr, oder im Herbſt; im trocknen Boden doch aber beſſer im Herbſt; und gibt jeder Pflanze wenigſtens 2 Fuß weit ins Gevierte Raum. — Brauchbaren Saamen gibt er ſelten, zumahl, wenn er in einem leichten Boden ſtehet. — Weil er auf Felſen wild wächſet, ſo wächſet er auch in einem ſteinigen Boden am beſten; kan auch beſſer eine offene Lage ertragen, als die gemeine, und die Nordiſche Sorte. — Wenn man ſeine Blütenſtengel, und ausgelaufenen Zweige im Anfang des Julius über der Erde abſchneidet, ſo treibt er gleich neue Blätter, welche viel zärter, und alſo zum Küchengebrauch beſſer ſind, als die ältern Blätter; und wenn man zu unterſchiedenen Zeiten bald dieſen, bald jenen Stock, über der Erde abſchneidet, ſo hat man an jungen Blättern, welche ohnedem vom Sauerampfer das einzige brauchbare ſind, nie keinen Mangel. — Zum Gebrauch in die Suppen gehet er dem gemeinen Sauerampfer vor. Seit einigen Jahren, ſeitdem die fran-

(*) Acetoſa foliis cordato-haſtatis radice repente. Ausg. von 1768.

franzöſiſche Art zu kochen in England aufgekommen iſt, und nun zu den meiſten Saucen und Suppen Sauerampfer genommen wird, iſt er in viel Gärten anzutreffen, und wird jezt in England überall viel gezogen. — Um Paris wird faſt keine Gartenpflanze in ſo großer Menge gezogen, als Sauerampfer.

§. 3.

Nordiſcher Sauerampfer (*).

Nordiſcher unfruchtbarer Sauerampfer. Acetoſa foliis oblongis, pedunculis breviſſimis, raro florens; Acetoſa ſterilis *Mill. n. 8.* Acetoſa Muſcovitica ſterilis. *Mor. Hiſt.* (†). **Engl.** Northern barren Sorrel. **Fr.** Oſeille qui ne monte pas. *Ann. Champ.*

Weil dieſer ſelten in Saamen gehet, und folglich zu jeder Jahrszeit brauchbar iſt, ſo wird er dem gemeinen Sauerampfer vorgezogen. Man vermehret ihn im Frühling und Herbſt durch Zertheilung der alten Stöcke.

§. 4.

Spaniſcher langer Sauerampfer (**).

Spaniſcher langer Sauerampfer. *Reich. IV. 40.* **Großer Spaniſcher Sauerampf.** *Elsh. m.* Acetoſa foliis cordatis acuminatis amplexicaulibus; Acetoſa Alpina. *Mill. n. 5.* Acetoſa montana lato ari rotundo folio. *Bocc. muſ. 165. t. 125.* **Engl.** Alpine Sorrel, (auch

(*) Fehlet im Abridg. von 1771.

(†) Iſt nach Mawe eine Spielart von Rumex Acetoſa. *Linn* (S. §. 1.)

(**) Fehlet im Abridg von 1771. Dagegen iſt Acetoſa Veſicaria. *Mill. Abridg. n. 5.* Engl. American annual Sorrel, Rumex veſicarius, *Linn Sp. Pl.* 479. jähriger Americaniſcher Sauerampfer hinzugekommen; welcher aber für die Küche nicht brauchbar iſt.

(auch Broad-leaved Mountain Sorrel.) [Eine Spielart vom Rumex Acetoſa. *Linn.*] Fr. Grande Oſeille. *Ann. Champ.*

Weil dieſer eben ſo dauerhaft iſt, als der gemeine, und ſeine Blätter viel größer ſind, und er überdem eine angenehmere Säure hat, auch viel ſaftiger iſt, ſo iſt er auch zum Küchengebrauch beſſer. Man ziehet ihn, wie den gemeinen Sauerampfer, entweder aus Saamen, oder durch Zertheilung der alten Stöcke. Er muß aber mehr Raum, und beſonders in guter Gartenerde wenigſtens 1 Fuß Raum ins Gevierte haben.

§. 5.

Sauerampfer mit runden Blättern, *Walt.*

Weſtmoreland Sauerampfer. Acetoſa floribus hermaphroditis digynis. *Hort. cliff.* 138. (*). Acetoſa Digyna. *Mill. n.* 4. Acetoſa rotundifolia repens Eboraſcenſis folio in medium deliquium patiente. *Mor. Hiſt.* [RUMEX DIGYNUS. *Linn. Sp. Pl.* 480] Engl. Weſtmoreland Sorrel, oder Low creeping Northern Sorrel. [Acetoſa rotundifolia alpina. *Bauh. pin.* 55. *prodr.* 114.]

Er iſt eine niedrige Pflanze mit kriechenden Wurzeln; wächſet in den nördlichen Gegenden von England, in Wallis, und Schottland wild; und in Yorkſhire und Weſtmoreland habe ich ihn in großer Menge gefunden. Zum Küchengebrauch wird er zwar gegenwärtig noch nicht, ſondern nur noch in botaniſchen Gärten gezogen. Wer ihn dazu aber zu ziehen Luſt hat, kan ihn eben, wie andern Sauerampfer, gebrauchen. Nur muß er, weil er an feuchten ſchattigen Stellen wild wächſet, im Garten auch eine nördliche Lage, und einen feuchten Boden haben, woſelbſt man ihn überflüßig vermehren kan. — Seine Blätter haben ganz kurze Stiele, ſind an beyden Seiten zahnförmig, wachſen dicht über der Erde, ſind im Verhältniß gegen ihre Größe ziemlich dick, und lichtblau (†); und ſeine Blütenſtengel werden ſelten über 6 Zoll hoch. — Seine Wurzeln laufen in der Erde fort; und wenn er einen ihm anſtändigen Boden hat, vermehret er ſich durch ſeine Ausläufer überaus ſtark.

(*) Acetoſa humilis repens foliv rotundo emarginato. Ausg. von. 1768.
(†) Of a glaucous couldur, lichtblau, eiſengrau, eiſenfarb, ſchimmelfarb.

Sauerklee.

1.) Oxalis ſcapo unifloro, foliis ternatis, radice ſquamoſo-articulata. *Hort. cliff.* 175. OXALIS ACETOSELLA. *Linn. Sp. Pl.* 620. & *Mill. n.* 1. Oxys flore albo. *Tourn. Inſt.* 88. [Trifolium acetoſum vulgare. *Bauh. pin.* 330.] **Engl.** Wood-ſorrel, with a white flower. (d. i. Sauerklee mit weißer Blüte.) **Fr.** Alleluja (l'eſpece baſſe.) **Ital.** Triſoglio acetoſo, Lujula. **Holl.** Coeckoex-broot. Buchampfer. *Tab.* 910. Auch Haſenampfer, Guckgauchsklee, Buchklee, Haſenklee. **Dän.** Göge-Bröd, Göge Mad, Skoff-Syrer, Suer-Klefver, Böge-Syrer, Fare-Syrer, Böge-Bröd.

2. Oxalis caule ramoſo erecto, pedunculis umbelliferis. *Gron. virg.* 161. OXALIS STRICTA. *Linn. Sp. Pl.* 624. *Mill. n.* 3. Oxys lutea Americana erectior. *Tourn. Inſt.* 88. **Engl.** Upright, yellow, American Wood-ſorrel. d. i. gelber Americaniſcher Sauerklee. (*).

§. 1.

Beſchreibung.

Der Sauerklee mit weißer Blüte wächſet in feuchten ſchattigen Wäldern, und faſt allenthalben an den Hecken und Zäunen in England wild, und wird ſelten

(*) Iſt zwar auch nach dem Linné eine beſondere Art; nach eben demſelben jedoch dem Oxalis corniculata. *Linn. Sp. Pl.* 623 & *Mill. n.* 2. Oxys lutea, *I. B.* Trifolium acetoſum corniculatum. *Bauh. pin* 330. **Engl.** Yellow Wood-ſorrel. Gelber Sauerklee. *Tab* 910. ſo ähnlich, daß er beynahe nur eine Spielart deſſelben iſt. Affinis nimium Oxali ſtrictæ, ut fere varietas. *Linn. l. c.* 624.

ſelten im Garten gezogen. Er hat eine ſo angenehme Säure, daß diejenigen, welche unter dem Salad gern ſäuerliche Kräuter eſſen, ſchwerlich eine Pflanze finden werden, welche eine noch angenehmere Säure hätte. Seine Wurzeln, durch welche er ſich überaus ſtark vermehret, beſtehen aus viel ſchuppigten Gelenken (**). Unmittelbar auf den Wurzeln ſtehen auf einzelnen langen Stielen blaßgrüne und haarige Blätter, — welche aus drey herzförmigen, in einem Mittelpunct auf dem Stiel zuſammengewachſenen Stücken beſtehen. Zwiſchen den Blättern kommen im April und May auf ziemlich langen Stielen ſtehende, große, weiße, offen-glockenförmige Blüten zum Vorſchein, — auf jedem Stiel eine Blume. Die Saamenkörner ſind klein und bräunlich; und ſitzen in fünfeckten, länglichen, und in fünf Fächer abgetheilten Saamencapſeln, — welche wenn der Saamen reif iſt, bey der geringſten Berührung aufſpringen, und den Saamen ziemlich weit wegſprengen. — In den nördlichen Theilen von England wächſet eine Spielart mit purpurbrauner Blüte (†) wild; welche ich, weil ſie nur in Anſehung der Farbe der Blüte unterſchieden iſt, als keine beſondere Art angeführet habe.

Der gelbe Americaniſche Sauerklee wächſet in Virginien, und andern Nordamericaniſchen Provinzen wild, und iſt von da nach Europa gebracht; und wächſet jetzt da, wo man ihn einmahl geſäet, und ſich hat beſaamen laſſen, als ein Unkraut. Er iſt eine jährige Pflanze, und treibt einen 8 bis 9 Zoll hohen zweigichten kräuterartigen Stengel (*). Seine Blätter

(**) Sind knöpfigt. *Tab.* 910.
(†) Oxys flore purpuraſcente. *Tourn. inſt.* 88.
(*) d. i. welcher nicht, (wie z. E. die Stengel des Thymian u. d. gl.) holzich wird.

ter beſtehen (**) aus drey, tiefer als die erſte Sorte eingeſchnittenen, herzförmigen Stücken, und haben ſehr lange Stiele. Seine Blüten ſind gelb, ſtehen doldenartig auf langen, dünnen und aufrechten Stielen, und blühen im Junius und Julius. Seine Saamengehäuſe ſind faſt 1 Zoll lang; ſpringen nachher auf, und ſprengen den Saamen weg.

Die erſte Sorte iſt die officinelle Sorte. Die Kräuter-Sammler aber, welche Kräuter zum Verkauf auf den Markt bringen, bringen anſtatt derſelben insgemein die andere Sorte auf den Markt, weil ſolche einen geraden zweigichten Stengel hat; und alſo geſchwind geſammlet, und in Büſchel gebunden werden kan, (weswegen dieſelbe auch jetzt in den Gärten allgemein iſt;) dagegen die erſte Sorte nur einzelne Blätter hat, und alſo zum Sammlen mehr Zeit wegnimmt. Sie hat aber nur wenig Säure, und iſt alſo zu dem Zweck, wozu die erſte Sorte gebraucht wird, unbrauchbar.

§. 2.

Wartung.

Beyde Sorten erfordern keine mühſame Wartung. Wenn man von der erſten Sorte wildwachſende Stöcke aushebet, und ſolche in den Garten in einen ſchattigen feuchten Boden pflanzt, ſo wachſen und vermehren ſie ſich daſelbſt außerordentlich; und bedürfen keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraut. Die andere Sorte kan man auf ein frey liegendes Beet ſäen; woſelbſt ſie ohne weitere Wartung gut fortkömmt, und ſich, wenn man ſie ſich ſelbſt beſaamen läßt, im Ueberfluß vermehret.

Savoye-

(**) Blätter und Saamengehäuſe gleichen völlig dem in der obigen erſten Note angeführten gelben Sauerklee. Oxalys corniculata. *Linn.*

Savoye Kohl und Wirſing.

1. **Gelber Savoyekohl.** Braſſica Sabauda. *Mill. n. 1. Var. 1.* Braſſica Sabauda hyberna. *Lob. Icon.* [BRASSICA OLERACEA SABAUDA. *Linn. Sp. Pl. 932.* Braſſica alba criſpa. *Bauh. pin. 111.*] Engl. Savoye Cabbage, gemeiniglich Savoy. Schwed. Savoje-Kæl. Franz. Chou à la groſſe côte blond. Groſſer gelber Sommer- und Winter-Savoyekohl. In Walters Gartenkunſt Köhl.

2. **Grüner Wirſing.** Braſſica Viridis. *Mill. n. 1. Var. 8.* Braſſica capitata viridis Sabauda. *Boerh. Ind. Alt. 11.* [BRASSICA OLERACEA SABELLICA. *Linn. Sp. Pl. 932.* Braſſica fimbriata. *Bauh. pin. 112* (*).] Engl. Green Savoy, d. i. grüner Savoyekohl. Schwed. Winter-Kæl. Franz. a) Petit Chou-friſé hâtif. b) Chou pancalier à la feuille verte & friſée. c) Chou à la groſſe côte verd. d) Chou de Milan, ou Chou friſé. *Ecol.* Chou verd, Chou de Milan. *Ann. Champ.* Werſichkohl, Wirſching, Pörſchkohl, Herzkohl, grüner Sommer- und Winter-Wirſing, Welſchkohl, Mörſing, Herrnkraut, (**).

§.

(*) Nach Hausvat. 1. 301. u. f. ſoll Braſſ. Sabellica, *Linn.* und fimbriata, *C. B.* der hohe krauſe Braunſchweigiſche Braune Kohl ſeyn. Braſſica fimbriata *C. B.* aber iſt Braſſica tophoſa. Büſchelkohl, *Tab.* 786. *Fig.* 12. und alſo Wirſing. S. auch *Linn. Am. Ac. VII.* 23.

(**) Ob *Walter* in ſ. Gartenkunſt, S. 341. unter Butterkraut den Wirſing verſtehe, iſt nicht deutlich beſtimmet.

§.

Weil man beyde durchgehends für beßer hält, wenn ſie erſt ein Froſt getroffeu hat, ſo pflanzt man ſie meiſtens nur zum künftigen Wintergebrauch. (*) Sie werden am Ende des April (**) geſäet, und wie der gemeine weiße Kohl gewartet; außer, daß ſie etwas enger gepflanzt werden können, und an 2½ Fuß ins Gevierte Raum genug haben. Sie gerathen allzeit beßer, wenn man ſie in eine offene Lage pflanzt, wo keine Bäume, Zäune und Hecken ſind. In einer eingeſchloßenen Lage leiden ſie, beſonders in einem erfolgenden trocknen Herbſt, viel von Raupen und andern Ungeziefer.

Scha

(*) d. i. man ſäet ſie zu Sommerkohl.
(**) Um die Mitte des April. Ausg. von 1768.

Schallotten.

ALLIUM ASCALONICUM. *Linn. Sp. Pl. 429.*

Cepa Aſcalonica. *Matth. 556.* & *Mill.* [Cepa ſterilis, *Bauh. pin. 72.*] Engl. Schallot, Eſchalottes, the true Scallion. Fr. Echalotte. (*) Schwed. Scharlotter.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Schallotten ſind ſo dauerhaft, daß ſie in England ſo gar in dem ſtrengſten Winter nicht einmahl erfrieren; treiben ihre grünen Schloten zeitig nach dem Winter hervor, und werden zeitig im Frühjahr brauchbar; und verdienen alſo in allen guten Küchengärten eine Stelle.

§. 2.

Wartung.

Sie ſind ſehr leicht zu ziehen. Im Frühjahr nemlich, oder noch beßer im Herbſt, (weil ſie dann im folgenden Frühjahr zeitiger brauchbar werden,) zertheilet man ſie; und pflanzt auf 3 Fuß breite Beete, etwa 6 Zoll weit ins Gevierte, jedesmahl drey bis vier Zwiebeln in ein Loch. Sie vermehren ſich in kurzer Zeit überaus ſtark, und wachſen meiſtens in jedem Boden, und in jeder Lage.

Scharley.

(*) Nach *Iardin. Fr.* werden ſie auch Appetits genannt; ein Name, welchen *Quintinye* auch dem Schnittlauch beylegt, weil er die Schallotten nicht recht gekannt zu haben ſcheinet, indem er ſolche mit dem Rocambole verwechſelt.

Scharley.

SALVIA SCLAREA. *Linn. Sp. Pl. 38.*

Sclarea foliis rugoſis cordatis oblongis villoſis ſerratis, bracteis floribus calyce longioribus concavis acuminatis; Sclarea Vulgaris. *Mill. n. 1.* Sclarea. *Tab. Icon. 373.* [Horminum Sclarea dictum. *Bauh. pin. 228.*] Engl. Common Clary. Holl. Scharleye. Dän. Skarlaye, Skarlagger, Graa-Kuſe. Ital. Horminio ſalvatico. Fr. Orvale, Toute bonne. Gemein Scharlach, Wohlriechender Garten-Scharlach.

§. 1.

Beſchreibung.

Der Scharley wächſet in Syrien wild; iſt aber in Europa ſchon lange zum Küchen- und Arzneygebrauch in den Gärten gezogen. Er iſt eine zweyjährige Pflanze, und ſtirbt ab, ſo bald er Saamen getragen hat. Seine untern Blätter ſind groß, rauh und runzlich, länglich und herzförmig; werden in guten Boden 7 bis 8 Zoll lang, und unten 4 Zoll breit; gehen oben ſtumpf zu, und ſind am Rand ſägeförmig. Seine Stengel ſind ſtark, viereckt, und klebrig; werden etwa 2 Fuß hoch; ſind unten mit eben ſo geſtalten, jedoch kleinern Blättern beſetzt; treiben kleine gegen einander über ſtehende Seitenzweige, an denen die Blätter auch gegen einander über ſtehen. Die Blüten ſtehen an der Spitze der Zweige in großen lockern Aehren, und ſitzen in Wirteln rings um dieſelben herum; ſind blaßblau; haben jede unter ihr zwey kurze, hohle, ſpitze, dünne, und weißlichte Blätter. Der Blütenkelch iſt zweylippig; ſeine

ſeine obere Lippe dreyzahnig, und die untere zweyzahnig; die Oberlippe der Blüte ſtehet gerad auf, iſt iſt lang, und oberwärts zuſammen gedrückt; unter derſelben ſtehet der Griffel, welcher beynahe eben ſo lang iſt; die zween Staubfäden aber ſind kürzer, und ſitzen dicht am Griffel. Nach der Blüte verwandelt ſich der Fruchtknoten in vier rundliche Saamenkörner, welche im Kelch zur Reife kommen. Die ganze Pflanze hat einen ſehr ſtarken Geruch. Sie blühet im Junius und Julius, und der Saamen wird im September reif.

§. 2.

Wartung.

Der Scharley wird aus Saamen gezogen, welcher im Frühjahr geſäet werden muß. Wenn die Pflanzen zum Verſetzen groß genug ſind, müſſen ſie entweder auf ein Beet, oder, wenn man ſie in Menge ziehen will, auf ein offen liegendes Stück Land in 2 Fuß von einander entfernte Reihen, und in den Reihen ſelbſt 1 Fuß weit verpflanzt werden. Wenn ſie dann erſt angeſchlagen ſind, bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraut. Im folgenden Winter und Frühjahr pflegen ihre Blätter, welche das einzige brauchbare an ihnen ſind, ihre rechte Vollkommenheit zu haben. So bald der Saamen reif iſt, ſterben ſie ab, und man muß alſo jährlich neue Pflanzen ziehen. Sie wachſen faſt in jedem Boden, wenn er nur nicht zu naß iſt; im feuchten aber pflegen ſie im Winter leicht zu verfaulen.

Schnittkohl (*).

Braſſica radice cauleſcente tereti, foliis inferioribus petiolatis, ſuperioribus ſemiamplexicaulibus; Braſſica Rapa (†). *Mill. n. 8.* Engl. The wild Navew, gemeiniglich aber Rape oder Cole Seed.

§. 1.
Beſchreibung.

Der Schnittkohl iſt in England unter dem Namen *Rape* (d. i. Rübſen, Rübeſaamen, Rapſaat,) und *Cole Seed* (d. i. Kohlſaamen) allgemein bekannt (**). Man bauet ihn auf der Inſel Ely, und in einigen andern Theilen von England, um ſeines Saamens willen, aus welchem der ſogenannte Rübeöl geſchlagen wird, in großer Menge. In andern Gegenden aber bauet man ihn ſeit einigen Jahren auf eine ſehr vortheilhafte Art zur Fütterung des Viehes.

§. 2.

(*) Eine Ausartung des Kohlrabi unter der Erde, Braſſica oleracea Napobraſſica. *Linn. Sp. Pl.* 932. welche durch wiederhohltes dichtes Ausſäen die Kraft, eine dicke eßbare Wurzel zu machen, verlohren hat, und nun nur theils um der Blätter, theils um des Saamens willen gezogen wird. Wenn wir den Schnittkohl in Teutſchland auch nur, wie in England zur Futterung des Viehes und zum Oelſchlagen baueten, ſo hätte dieſer Abſchnitt nicht hieher gehöret. Wir gebrauchen ihn aber im Frühjahr zu einer angenehmen Kohlſpeiſe, und darum hat dieſer Abſchnitt nicht wegbleiben dürfen.

(†) So nennet ihn Miller im Abridg. von 1771. da er ihn in der 8ten Aufl. des großen Werks irrig Braſſica Gongylodes genannt hatte.

(**) Man muß ihn aber mit dem in Teutſchland um des Oels willen häufig gebaueten Sommer= und Winter=Rübeſaamen nicht verwechſeln. Dieſer iſt Braſſica Napus, *Linn.* 931. Napus ſylveſtris. *Bauh. pin.* 95.

§. 2.

Schnittkohl-Bau auf dem Acker.

Wer ihn zur Futterung des Viehes bauen will, muß ihn um die Mitte des Junius ſåen. Der Acker muß dazu eben ſo, wie zu Růben, zubereitet werden. Auf einen Engl. Morgen (*) rechnet man 6 bis 8 Pf. Saamen; da derſelbe aber eben nicht theuer iſt, ſo iſts beſſer, 8 Pf. zu nehmen. Denn, wenn die Pflanzen auch hie und da zu dicht zu ſtehen kommen ſollten, kan man ſie ja nachher bey Gelegenheit der Bearbeitung mit der Hacke leicht verdůnnen. So bald ſie nemlich ſechs Blåtter haben, kőnnen ſie ſchon mit der Hacke bearbeitet werden. Dis geſchiehet auf eben die Art, wie bey den Růben, — außer daß man ſie etwas dichter ſtehen låßet; weil ſie, da ſie nur dűnne faſerige Wurzeln und nur einen dűnnen Hals haben (†), lange nicht ſo viel Raum verlangen, als die Růben. Nach fűnf oder ſechs Wochen muß dieſes wiederholet werden, und wenn es mit gehőrigen Fleiß und bey trockner Witterung geſchiehet, pflegt das Unkraut ſo vőllig zerſtőhret zu ſeyn, daß ſie nun keiner fernern Bearbeitung mehr bedűrfen. In der Mitte des November pflegen die Pflanzen zur Futterung des Viehes groß genug zu ſeyn; und dann mag man ſie dazu entweder űber der Erde abſchneiden, oder das Vieh ſelbſt darauf treiben, und ſie abweiden laſſen. Wenn man aber keinen außerordentlichen Mangel am Viehfutter leidet, ſo iſt es beſſer, den Schnittkohl fűr den Winter zu

(*) Acre, 720 F. lang; 72 F. breit.

(†) Slender ſtalks, d. i. dűnne Stengel. Hier iſt nicht von den Blűtenſtengeln die Rede, ſondern von dem űber der Erde hervortreibenden Theile der Wurzel, welcher die Blåttercrone trågt. Dieſer Hals der Pflanze wird oft fingerslang, aber ſelten eines Fingers dick; bleibt jedoch, wenn die Pflanzen einzeln ſtehen, meiſtens in der Erde, und drångt ſich nur hervor, wenn die Pflanzen zu gedrångt ſtehen.

zu ſparen, weil dann grünes Futter rar iſt. Man ſcheidet ihn dann über der Erde ab (*), und läßt die Herzen in der Erde ſtehen. Er treibt dann zeitig im Frühjahr neue Blätter, und man hat von ihm im April eine abermahlige gute Blätter-Erndte; und kan ihn dann entweder vom Vieh abweiden laſſen, oder ihn nun, wie man es da macht, wo man ihn blos um des Saamens willen ziehet, in die Höhe gehen laſſen. Wenn man ihn aber erſt abweiden läßt, muß man verhüten, daß das Vieh ſeine Stengel nicht verderbe, noch aus der Erde reiße. Weil er ſo dauerhaft iſt, daß er von keinem Froſt leidet (†), ſo kömmt er in einem harten Winter zum Futter für die trächtigen Schaafe vortreflich zu ſtatten. Denn wenn die Erde ſo hart gefroren iſt, daß man keine Rüben für ſie aufziehen kan, kan man doch Schnittkohl ſchneiden, und ſolchen beſtändig zur Futterung haben. Ich habe von ihm mehrmahlen eine Ausſaat gemacht, und gefunden, daß ein Acker Schnittkohl beynahe eben ſo viel Futter gebe, als zween Acker Rüben; wie er denn auch noch nachher, wenn die Rüben ſchon längſt in Saamen gegangen ſind, noch ſpäter eine Futterung abgibt. Und wenn man ihn nachher zum Saamen ſtehen läſſet, kan man von einem Engl. Morgen, wenn ich auch nur mäßig anſchlage, ſo viel Saamen ernd-

(*) Die Blättercrone nemlich über den mittelſten Herzblättern. Wenn ſolche aber nicht in die Höhe gedrängt iſt, und alſo nach ihrer Natur plat über der Erde liegt, können die Blätter über der Erde abgeſchnitten werden; worauf denn neue Blätter, und im folgenden Frühjahr Sproßen hervortreiben, und zur Blüte in die Höhe gehen.

(†) Weil ſeine Blätter platt auf der Erde liegen, kan er nicht erfrieren. Und wenn auch, wie bey baaren Froſt und guten Sonnenſchein bey Tage, wohl geſchiehet, ſeine größern Blätter erfrieren, bleibt doch das Herz unverletzt, und treibt bald neue Blätter.

erndten, daß, nach Abzug der Unkoſten, fünf Pfund Sterling reiner Gewinn übrig bleiben.

Feldhüner, Phaſanen, Calecutiſche Hüner, und viel anderes Federvieh ſind nach dem Schnittkohl ſo begierig, daß ſie ſich da, wo er gebauet wird, und es dergleichen Geflügel in der Nachbarſchaft gibt, ſtets unter ihm aufhalten.

§. 3.

Schnittkohl zu Salad zu ſäen.

Der Schnittkohl gehöret mit unter die gewöhnlichen kleinen Saladkräuter, und wird alſo in den Küchengärten mit zu Winter- und Frühlings-Salad geſäet (*).

(*) S. Saladkräuter. Weil es mehr Sorten vom Kohlrabi gibt, ſo gibt es auch mehr Sorten Schnittkohl. Einiger iſt blaugrün, anderer dunkel- anderer gelbgrün. Der Engl. Saamen, wenigſtens derjenige, welche um London zu Salad geſäet wird, hat gelbgrüne Blätter, und ſcheinet zum Kohlgebrauch mürber zu ſeyn.

Schnittlauch.

ALLIUM SCHOENOPRASUM (Gethyllis.) *Linn. Sp. Pl.* 432. (*).

Cepa ſectilis juncifolia perennis. *Mor. Hiſt.* 2. 383. & *Mill.* [Porum ſectivum juncifolium Gethyllis. *Bauh. pin.* 72.] **Engl.** Cives. **Fr.** Cive, auch Civette oder Cive d'Angleterre. **Schwed.** Gräslöck. **Holl.** Bieslooc. **Dän.** Pulóg. **Klein Hollauch.**

§. .

Beſchreibung.

Der Schnittlauch iſt eine überaus kleine Zwiebelart; bekömmt nie eigentliche runde Zwiebeln; wächſet ſelten über 6 Zoll hoch; hat kleine und dünne Schloten; macht, wie die Schallotten, runde Büſche; ward vormahls, weil ſein Geſchmack nicht ſo ſtark iſt, als der Geſchmack der im Julius znm Frühjahrsſalad geſäeten Zippollen und Winterzwiebeln, im Frühjahr ſtark zum Salad gebraucht; leidet ſelbſt von dem ſtärkſten Froſt nicht; und wird im Frühjahr zeitig brauchbar.

§. 2.

Wartung.

Er wird im Frühjahr oder Herbſt durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret, am beſten aber im Herbſt, weil er denn im Frühjahr eher brauchbar wird, — auf 3 Fuß breite Beete, — etwa 6 Zoll weit ins Gevierte, — in jedes Loch 3 bis 4 Stück ſeiner Zwiebelchen (**).

Schwarz=

(*) Miller beſtimmet den Schnittlauch nicht weiter botaniſch, als daß er von demſelben gegen den Schluß des Articul *Cepa* unter den Namen Cives. or Cepa ſectilis juncifolia perennis. *Mor.* handelt. Er iſt eine Sorte des Allium Schoenopraſum, *Linn* und die andere Sorte iſt der Johannislauch. Um beyde zu unterſcheiden, gebe ich dieſem den Zunamen Gethyum und dem Schnittlauch den Zunamen Gethyllis. S. die erſte Note zu Johannislauch.

(**) Er kan auch zur Einfaſſung kleiner Beete 2 bis 3 Zoll weit in einer Reihe her gepflanzt werden, und macht dann binnen kurzer Zeit eine voll ausgewachſene Reihe aus.

Schwarzkümmel.

NIGELLA SATIVA. *Linn. Sp. Pl.* 753. Nigella flore minore ſimplici candido. *Bauh. pin.* 145.

1. **Mit ſchwarzen Saamen.** Nigella piſtillis quinis, capſulis muricatis ſubrotundis, foliis ſubpiloſis (*). *Hort. upſ.* 154. Nigella ſativa. *Mill. n.* 3. Nigella flore minore ſimplici candido (**) *Bauh. pin.* 145. **Engl.** Fennel-flower with a ſmaller, ſingle, white flower, auch Garden Nigella. **Franz.** Nielle, Nigelle, Poivrette. **Ital.** Niella und Melanthio. **Holl.** Narduſſaet, Narduscruyt. Zahm Nardenſaamen *Tab.* 181. Schwarzer Coriander, Römiſcher Coriander, Nardenkraut, Nardenſaamen, Sanct Catharinenblum, Schabab.

2. **Mit gelben Saamen** (†). Nigella aromatica mit weißen Saamenkörnern. **Ramm.** Nigella piſtillis quinis, corolla longioribus, petalis integris; Nigella cretica. *Mill. n.* 4. Nigella cretica latifolia odorata. *Park. Theatr.* 1376. [Nigella flore minore ſimplici candido. *Bauh. pin.* 145. und zwar entweder pallide flavente, oder luteo ſemine. *l. c.* 146. Vielleicht auch nur eine Spielart mit einfacher Blüthe von Nigella flore minore pleno & albo. *Bauh. pin.* 146.] **Engl.** Broad-leaved ſweet-

(*) Dieſes iſt der Linnéiſche Caracter von beyden Sorten.

(**) Und zwar ſemine nigro. *Bauh. pin.* 146.

(†) Die Saamenkörner dieſer Pflanze werden an verſchiedene, beſonders ſaure Speiſen, um ſolche damit zu würzen, gebraucht, und *De Combe* hat ihr aus dieſer Urſach den Namen Epicerie d. i. **Gewürz** gegeben, da ſie in Frankreich vorhin unter dem Namen Nigella ſemine aromatico bekannt, und von **Dalechamp** Poivrette genannt war. Nach **Rammelts** Anführung wird ſie in einigen Gegenden auf eine ähnliche Art neue teutſche **Würze** genannt.

ſweet-ſmelling Fennel-flower of Crete. [Melanthium luteum, geel Nardenſaame (mit einfacher Blüte). *Tab.* 182.] Ital. Melanthio Giallo und Niella Gialla. Holl. Ghaele Nardus ſaet. Geeler Kümmich, geeler Nardenſaamen, geeler Römiſcher Coriander. Franz. Epicerie nach *Ecol.* und *Ann. Champ.* Nielle de Candie, dont la graine ſert d'épice. *Ann. Champ. III.* 192.

§. 1.

Beſchreibung. (†)

Beyde Sorten des Schwarzkümmels wachſen auf der Inſel Creta wild, und treiben die erſte Sorte, welche etwas haarige Blätter hat, einen etwa 1½ Fuß, und die andere, welche kürzere und breitere Blätter hat, einen etwa 1 Fuß hohen Blütenſtengel (*); auf deßen Seitenzweigen jedesmahl eine einzelne, keinen Kelch habende, aus fünf weißen (**) Blumenblättern beſtehende Blüte ſtehet. Die Blumenblätter der erſten Sorte ſind oben ſeicht in drey Spitzen zerſchnitten. Nach der Blüte folget eine längliche Saamencapſel mit fünf Hörnern, welche bey der zweyten Sorte nicht ſo ſtark aufgeblaſen iſt, als bey der erſtern. Die Saamencapſeln ſind voll kleiner Saamenkörner, welche bey

(†) Die Beſchreibungen beyder Sorten ſind in dieſer Ueberſetzung in eines zuſammen gezogen.

(*) *De Combe* gibt die Höhe der Stengel der zweyten Sorte eben ſo an. Im *Ann. Champ.* aber wird geſagt, ſie werde oft 2 Fuß hoch. Bey mir iſt ſie aus Pariſer Saamen durchgängig 2 Fuß hoch geworden, und die Blüten ragten zum Theil noch höher hervor.

(**) Von fern ſind ſie weiß. Eigentlich aber licht- oder weißblau, indem durch das Weiße etwas blaues durchſticht.

bey der erſten Sorte blaßfärbig (††), bey der andern aber hellgelbbraun ſind (†††).

§. 2.

Wartung.

Der Schwarzkümmel iſt eine jährige Pflanze, und wird aus Saamen gezogen, — welcher in einen leichten Boden, und weil er ſich nicht gut verpflanzen läßet, gleich auf die Stelle, wo er ſtehen bleiben ſoll, geſäet werden muß. Die Pflanzen müſſen nachher, wenn ſie zu dicht ſtehen, verzogen (*), und vom Unkraut rein gehalten werden. — Im Julius pflegen ſie zu blühen, und im Auguſt reifen Saamen zu haben, welcher dann aufgenommen, und, nachdem man ihn völlig trocken werden laſſen, ausgerieben, und nachher in einem trocknen Zimmer verwahret werden muß.

Die eigentliche Säenszeit iſt zwar der Merz. Wenn man den Saamen aber ſchon im Auguſt, ſo bald er reif iſt, in einen trocknen Boden in eine warme Lage ſäet, ſo dauren die Pflanzen den Winter durch, und blühen im folgenden Jahr deſto ſtärker. So bald der Saamen reif iſt, ſterben die Pflanzen ab. Wenn man ſie ſich ſelbſt beſaamen läſſet, pflanzen ſie ſich ohne weitere Wartung von ſelbſt fort.

(††) Pale-coloured ſeeds. Gewöhnlich ſind ſie ganz ſchwarz.

(†††) Lemeri und Liger nennen ſie jaune. Sie ſind aber nicht eigentlich gelb, ſondern nach der Verſicherung im *Ann. Champ.* d'un gris-noiſette. Und der Saamen, welcher unter dem Namen Epicerie in Paris verkauft wird, iſt auch würklich nußbraungelb, oder, wie es Miller ausdrückt, of a light yellowiſh brown colour.

(*) Wenn ſie zu dicht ſtehen, pflegen ſie gegen den Auguſt, wenn ſich die Blüte endiget, und die Saamencapſeln zum Theil ſchon ihre völlige Größe haben, auszugehen. So bald ſie dann welk zu werden anfangen, hilft kein Begießen mehr.

Scorzonerwurzel.

SCORZONERA HISPANICA. *Linn. Sp. Pl. 1112.* & *Mill. n. 1.* Scorzonera caule ramoſo, foliis amplexicaulibus integris ſerrulatis. *Hort. Cliff. 383.* Scorzonera latiſolia ſinuata. *Bauh. pin. 275.* Engl. Common Scorzonera (*). Fr. Scorſonere und Salſifix d'Eſpagne. Span. Scorſonera. Schwed. Skorzoner-rot. Dän. Schlange-Myrder, Kopatte. Spaniſch Scorſonera, Scorzonere, Scorzonen, Schlangenmord, Vipergras, Schwarz-Haberwurzel, Schwarzwurzel.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Scorzonerwurzel wächſet in Spanien wild; wird aber in England für die Küche und zur Arzney in den Gärten gezogen. Ihre Wurzel hat die Geſtalt einer gelben Möhre; wird etwa fingerdick, und hat eine ſchwärzliche Haut; iſt aber inwendig weiß, und hat einen Milchſaft in ſich. Ihre untern Blätter ſind 9 bis 10 Zoll lang, und in der Mitte 1½ Zoll breit; gehen langzugeſpitzt zu; und ſind am Rand wellenförmig aus- und einwärts gebogen. Ihre Blütenſtengel werden 3 Fuß hoch, ſind glatt, zertheilen ſich oben hinauf in mehr Zweige, und ſind mit einigen wenigen ſchmalen, den Stengel umfaßenden Blättern beſetzt. Ihre Blüten ſtehen auf der Spitze der Stengel in ſchuppichten Kelchen, — welche aus viel engen, und zungenförmigen Zwitterblümchen beſtehen, und wie Dachziegel, oder Fiſchſchuppen eine auf der andern liegen, eine hellgelbe Farbe haben, und im Junius und

(*) Common Viper's-graſſ. Ausgabe von 1768.

und Julius blühen. Wenn dieſe abgeblühet haben, verwandelt ſich der in dem gemeinſchaftlichen Kelch ſitzende Fruchtknoten einer jeden einzelnen kleinen Blüte in ein länglichtes und geſtreiftes Saamenkorn, auf welchem eine runde federartige Krone ſtehet.

§. 2.

Wartung.

Scorzonerwurzeln werden aus Saamen gezogen, welcher im Anfang des April in einen leichten guten friſchen Boden geſäet werden muß. Sie werden am beſten auf folgende Art gezogen: Man macht an der Schnur heraus 1 Fuß weit von einander entfernte flache Furchen; ſtreuet die Saamenkörner in denſelben her; bedecket ſolche etwa ½ Zoll hoch mit eben ſolcher leichter Erde; verdünnet die aufgegangenen Pflanzen, da, wo ſie in den Reihen zu dicht ſtehen, wenigſtens auf 6 Zoll weit; nimmt dann zugleich auch mit der Hacke alles Unkraut weg; und wiederhohlet ſolches ſo oft, als es nöthig iſt, — weil ſie ſonſt, wenn man das Unkraut zwiſchen ihnen ungeſtöhrt fortwachſen läßt, ſchmächtig in die Höhe wachſen.

Andere ſäen den Saamen über das ganze Beet, und verſetzen die Pflanzen nachher in einer beliebigen Weite. Dieſe Methode iſt aber nicht ſo gut, als jene. Denn ihre Wurzeln wachſen gerade niederwärts; werden alſo bey dem Verpflanzen oft abgebrochen; verlieren dann ihren Milchſaft ſo ſehr, daß ſie nicht weiter in die Länge wachſen, — und folglich nie ſo anſehnliche Wurzeln bekommen, als ſolche, welche unverpflanzt ſtehen bleiben, — ſondern viel Nebenzacken bekommen, und alſo lange nicht ſo viel werth ſind, als wenn ſie lang und gerade gewachſen wären.

Wenn ſich ihre Blätter zu verlieren anfangen, und ſie alſo ihren Wachsthum vollendet haben, müſſen ſie aufgenommen werden. Man kan ſie aber auch bis nach dem Winter ſtehen laſſen, und dann jedesmahl nur ſo viel aufnehmen, als man gebraucht. Wenn ſie aber im Merz noch ſtehen, ſo gehen ſie in Saamen; und ſind denn, weil ſie davon faſicht und hart werden, nicht mehr ſo gut (*).

§. 3.

Saamenerziehung.

Zum Saamen muß man eine beliebige Anzahl der beſten Scorzonerwurzeln ſtehen laſſen; und die Saamenſtengel nachher, damit ſie nicht zur Erde fallen, oder nicht abgebrochen werden, an beygeſetzte Pfäle binden. Im Junius kommen ſie zur Blüte, und geben etwa im Anfang des Auguſt reifen Saamen; welcher dann eingeſammlet, und zum künftigjährigen Gebrauch in einen trocknen Zimmer aufbewahret werden muß.

Sellerie.

(*) Die Scorzonerwurzel iſt unter allen Wurzelgewächſen die einzige, welche noch im zweyten und dritten Jahr, ohngeachtet ſie dann blühet, und Saamen trägt, gut und brauchbar bleibt. So lange ſie noch Milch von ſich geben, ſind ſie noch gut. Reich. III. 182.

Sellerie.

APIUM GRAVEOLENS (dulce) *Linn. Sp. Pl.* 379. (*)

1. **Staudenſellerie**, Buſchigter oder gemeiner, oder Italieniſcher Sellerie. Apium foliis erectis, petiolis longiſſimis, foliolis quinquelobatis ſerratis; Apium dulce. *Mill. n.* 4. Apium dulce Celeri Italorum. *Tourn. Inſt.* 305. **Engl.** Upright oder Italian Celery. **Fr.** Celeri a) long, b) court oder dur, c) plein, d) fourchu; vormals Ache, in einigen Provinzen auch Api. **Ital.** Celeri. Selerie, Celeri, Zellrich.

2. **Knollſellerie**, Rüb⸗ oder Kohlrabi⸗Sellerie. Apium foliis patulis, petiolis brevibus, foliolis quinis ſerratis, radice rotundo; Apium rapaceum. *Mill. n.* 6. Apium dulce degener, radice rapacea. *Juſſ.* **Engl.** Celeriack, or Turnep-rooted Celery. **Fr.** Celeri à groſſe racine, a) à la racine ronde groſſe & blanche, b) — plus allongée & blanche de même, tous les deux la côte un peu rouge, tirant ſur le violet. c) — ronde & blanche, marbrée de veines rouges.

§. 1.

(*) Apium graveolens, *Linn.* deßen Caracter iſt Apium foliolis caulinis cuneiformibus, umbellis ſeſſilibus, *Hort. cliff.* 107. begreift den Sellerie und den Waſſereppig unter ſich. Um ſie zu unterſcheiden, nenne ich jenen dulce, und dieſen officinarum. S. Waſſereppig.

§. 1.

Unterſchied unter dem Stauden- und Knollſellerie.

Man hält den Knollſellerie für eine Spielart des Stauden-Sellerie. Ich kan aber dieſer Meynung nicht beypflichten. Denn bey allen binnen viel Jahren damit angeſtelleten Verſuchen habe ich nie eine Veränderung an ihm wahrgenommen. Der Knollſellerie hat kürzere, und horizontal ausgebreitete Blätter, und eine den gemeinen runden Rüben an Dicke gleich kommende Knolle. Der einzige mir bey ſeiner Cultur vorgekommene Unterſchied betrift die Größe ſeiner Knolle. Im fetten Boden wird dieſe bey gehöriger Wartung größer, als in einem magern Boden. Die Blätter aber, und das ganze äußerliche Anſehen der Pflanzen bleiben ſtets eben dieſelben. Ich trage alſo kein Bedenken, ſie für zwo beſondere Arten zu erklären.

§. 2.

Ausſaat und vorläufige Verpflanzung des Stauden-Sellerie.

Der Stauden-Sellerie muß, damit man davon zu aller Zeit im Jahr einen Vorrath habe, und er nicht auf einmahl in Saamen gehe, zwey bis dreymahl nach einander geſäet werden. — Die erſte Ausſaat muß im Anfang des Merz auf ein geringes Miſtbeet gemacht werden; die zweyte, vierzehen Tage oder drey Wochen nachher, ins freye Land, in einen leichten Boden, auf ein wohl zur Sonne gelegenes Beet; die dritte, am Ende des April, oder im Anfang des May, in einen feuchten Boden. Wenn das Saamenbeet

menbeet nur die Morgenſonne hat (**), iſt es um ſo viel beßer; nie aber darf es unter der Trauſe der Bäume ſeyn.

Die auf ein Miſtbeet gemachte Ausſaat muß bey trockner Witterung oft begoßen werden, und pflegt binnen drey bis vier Wochen völlig aufzugehen; da denn die jungen Pflanzen mit Fleiß vom Unkraut gereiniget werden müſſen. Etwa vier bis fünf Wochen nachher, nachdem die Pflanzen aufgegangen, pflegen ſie ſchon zum vorläufigen Verpflanzen tüchtig zu ſeyn. Dann müſſen ſie alſo, damit ſie fein ſtark werden, vorerſt in eine warme Lage, in einen feuchten und fetten Boden, etwa 3 Zoll weit ins Gevierte verſetzt; und bey kalter Witterung, (damit ſie von den Nachtfröſten nicht etwa einen Stoß bekommen, und dadurch im Wachsthum aufgehalten werden,) mit Matten bedecket werden. — Bey dieſer erſten Verpflanzung müſſen aber nicht gleich alle Pflanzen aus dem Saamenbeet aufgezogen, ſondern dazu nur erſt die zu dicht ſtehenden genommen werden; die kleinern aber, um erſt die zur Verſetzung nöthige Größe zu erlangen, noch ſtehen bleiben. Und auf ſolche Weiſe kan man von einem und eben demſelben Saamenbeet drey verſchiedene, eine nachher auf die andere folgende Pflanzungen machen. — Die verſetzten Pflanzen müſſen nachher bey erfolgender trockner Witterung fleißig begoßen; die noch in dem Saamenbeet zurückgebliebenen beſtändig vom Unkraut rein gehalten; und ſo oft abermahl Pflanzen abgezogen werden, die noch zurückbleibenden kleinern, damit ſie auch bald heranwachſen, gehörig begoßen werden.

§. 3.

(**) Ob nur dieſe lezte, oder ob auch die zweyte Ausſaat nur die Morgenſonne haben ſolle, iſt in der Urſchrift zweydeutig, und aus dieſer Urſach auch mit Fleiß in der Ueberſetzung zweifelhaft ausgedrückt. Inzwiſchen iſt die Morgenſonne für alle Saamenbeete nicht nur die beſte, ſondern auch hinreichend.

§. 3.
Verpflanzung des Stauden-Sellerie zum Bleichen.

Um die Mitte des May pflegt ſchon ein Theil jener erſten vorläufig verſetzten Pflanzen von der erſten Ausſaat, zur förmlichen Verpflanzung zum Bleichen groß genug zu ſeyn. Wenn man zu dieſer erſten Pflanzung einen feuchten, fetten und leichten Boden nimmt, pflegt der Sellerie ſo hoch zu werden, daß er gebleicht bis auf 20 Zoll hoch brauchbar iſt; da er hingegen in einem magern oder trocknen Boden ſelten längere Blätter bekömmt, als daß er gebleicht auf zehn Zoll hoch brauchbar wird.

Die Art und Weiſe, ihn zum Bleichen zu verpflanzen, und ihn zu bleichen, iſt folgende: Zuförderſt wird das dazu beſtimmte Beet vom Unkraut gereiniget. Dann macht man mit dem Spaden, an der Gartenſchnur heraus, etwa 10 Zoll weite, 6 bis 7 Zoll tiefe, und 3 Fuß weit von einander entfernte Gräben; wirft die ausgegrabene Erde, (damit ſie nachher, wenn der Sellerie, ſo wie er nach und nach höher wird, und wiederhohlt mit Erde angehäuft werden muß, bequem zur Hand ſey,) auf beyde Seiten der Gräben zu gleichen Theilen; lockert dann die Erde im Grund der gemachten Gräben auf, und macht ſie klar und eben; pflanzet dann die Pflanzen, (nachdem man ſie zuvor ausgeputzt, und ihre langen Blätter verkürzt hat,) in einer geraden Linie, in der Mitte der Gräben heraus, etwa 4 bis 5 Zoll weit von einander; drückt ſie gehörig feſt, begießet ſie, und hält ſie, bis ſie angeſchlagen ſind, gehörig feucht. Denn nachher bedürfen ſie keines weitern Begießens, außer im trocknen Boden, oder bey ſehr heißer Witterung.

So wie ſie nach und nach in die Höhe wachſen, muß die aus den Gräben zur Seite geworfene Erde nach und nach von beyden Seiten an ſie an, und im-

mer

mer höher, jedoch ſo vorſichtig angehäuft werden, daß ſie nicht über ihnen her falle; auch nie anders, als bey trockner Witterung, weil ſie ſonſt leicht faul werden.

Wenn ſie in der Folge ſo hoch geworden ſind, daß ſie über den Gräben hervorragen, und folglich alle zur Seite liegende Erde zu ihrer Anhäufung verbraucht iſt, muß der Zwiſchenraum zwiſchen den Gräben mit dem Spaden umgeſtochen, und die Erde aus demſelben ferner hin von Zeit zu Zeit an ſie angehäuft, und damit ſo lange fortgefahren werden, bis ſie hoch genug gebleicht, und brauchbar ſind.

Die erſte Pflanzung pflegt ſchon im Anfang des Julius zur Speiſe brauchbar zu ſeyn, — und in der Folge von den nachher gemachten Pflanzungen immer eine nach der andern brauchbar zu werden; ſo, daß man, wenn die folgenden Pflanzungen allezeit gehörig gewartet werden, bis in den April des folgenden Jahrs vom brauchbaren Sellerie immer die Folge haben kan.

Zu der lezten Pflanzung muß ein trockner Boden genommen werden, weil der Sellerie ſonſt im Winter von zu vieler Näſſe in Fäulniß gehet. Bey ſehr heftigen Froſt müſſen die Reihen, in welchen er ſtehet, mit Erbsſtroh, oder andern ſolchen leichten Sachen, bedeckt werden, — welche ihm den Zugang der Luft nicht ganz benehmen können, weil er, wenn er zu feſt bedeckt gehalten wird, leicht in Fäulniß gehet. Auf dieſe Weiſe kan man ihn bis ſpät ins Frühjahr durchbringen; nur muß die Bedeckung, ſo oft es die Witterung nur irgend verſtattet, abgenommen werden, weil er ſonſt auch anfaulet. Eine ſolche Bedeckung verhütet auch, daß der Froſt nicht eindringen kan; und man kan denn alſo ſelbſt in Froſtzeiten, wenn es nöthig iſt, gebleichten Sellerie aus der Erde nehmen; da man ſolches hingegen, wenn man ihn zu bedecken verſäumet hat, nicht kan.

So

So bald er ſeine völlige Bleichung hat, hält er ſich ſelten länger, als drey bis vier Wochen; und fängt dann entweder an, zu faulen, oder hohl zu werden (*). Um alſo ſtets einen immer auf den andern folgenden brauchbaren Vorrath von ihm zu haben, muß man wenigſtens ſechs oder ſieben Pflanzungen nach einander machen. Wenn man ihn aber nur zum eigenen Gebrauch pflanzt, gebraucht die jedesmahlige Pflanzung nur klein zu ſeyn; und muß dann, nach dem Verhältniß der Menge, eingerichtet werden, in welcher man Sellerie verlanget.

§. 4.

Wartung des Knollſellerie.

Der Knollſellerie erfordert eben dieſelbe Wartung, als der Staudenſellerie; außer daß er nicht in Gräben, ſondern auf ein ebenes Beet, oder doch nur in ſehr flache Furchen gepflanzt werden muß. Denn, weil er ſelten über 8 bis 10 Zoll hoch wird, ſo gebraucht er eben nicht hoch behäufet zu werden; zumahl ſein eigentlicher Werth auf der Dicke ſeiner, den gemeinen runden Rüben an Größe oft gleichkommenden Knolle beruhet. Man ſäet ihn etwa um die Mitte des Merz in einen fetten Boden; hält das Saamenbeet, weil der Saamen ſonſt nicht aufgehet, bey trockner Witterung beſtändig feucht; verſetzt die Pflanzen, ſo bald ſie dazu groß genug ſind, in $1\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernte Reihen, 6 bis 8 Zoll weit von einander; hält ihn nachher ſorgfältig vom Unkraut rein; und häufet die Erde, jedoch nur einmahl an ihn an; und zwar allererſt dann, wenn die Knollen ihre Größe ſchon meiſtens erlanget haben.

Beyde

(*) Die Blätterſtiele werden nemlich inwendig hohl, und alsdenn ſtockig und faſerich.

Beyde Selleriesorten lieben einen fetten, leichten, und feuchten Boden, und werden dann ungleich größer, süßer und mürber, als in einem magern oder trocknen Boden.

§. 5.

Saamenerziehung.

Die beste Methode, Selleriesaamen zu ziehen ist diese: Man setzt die Stöcke, (wozu man, wenn es die staudige Sorte ist (*), einige gehörig lang gewachsene und noch nicht zu hoch herauf gebleichte Stöcke nehmen muß,) zeitig im Frühjahr in einen feuchten Boden etwa 1 Fuß weit zur Saat; befestiget sie, wenn sie zum Saamen in die Höhe gehen, damit sie vom Wind nicht zur Erde geschlagen werden, an beygesetzte Stäbe; begießet sie ab und an im Julius, wenn sich der Saamen zu bilden beginnet, und dann etwa eine sehr trockne Witterung seyn sollte, — weil dann der Saamen besser zu gerathen pflegt; schneidet die Saamenstengel im August, wenn der Saamen reif ist, bey trockner Witterung ab; breitet sie zum Nachreifen auf leinen Tüchern an der Sonne aus; schlägt nachher den Saamen aus, und verwahret ihn an einem trocknen Ort in Beuteln.

Senf.

(*) Und wenn es Knollsellerie ist, solche Stöcke, welche eine mittelmäßig dicke, runde Knolle, und keine Nebenzacken haben.

Senf.

1. **Gelber oder weißer Senf.** Sinapis ſiliquis hiſpidis, roſtro obliquo longiſſimo. *Hort. Cliff.* 338. SINAPIS ALBA. *Linn. Sp. Pl.* 933. & *Mill. n.* 1. Sinapi apii folio. *Bauh. pin.* 99. **Engl.** White Muſtard. Schwed. Angelſk Senap. **Fr.** Moutarde à feuille d'Ache. Groß Waſſerauckeu. *Tab.*

2. **Brauner oder ſchwarzer Senf.** Sinapis ſiliquis glabris apice tetragonis. *Hort. cliff.* 338. SINAPIS NIGRA. *Linn. Sp. Pl.* 933. & *Mill. n.* 2. Sinapi rapi folio. *Bauh. pin* 99. **Engl.** Common Muſtard. **Fr.** Moutarde, (auch Séneve) à feuille de Rave. **Ital.** Senape. **Schwed.** Senap. **Dän.** Sennep. **Holl.** Moſtardt. Gelber oder rother Senf. *Tab.*

§. 1.
Beſchreibung.

Der gelbe Senf, welcher durchgängig zum Frühjahrs- und Winter-Salad geſäet wird, treibt einen 2 Fuß hohen, haarigen, mit Zweigen beſetzten Blütenſtengel; ſeine Blätter ſind rauh, und am Rand tief eingekerbt; ſeine Blüten, welche ſich im Junius öfnen, und vier creuzweiſe gegen einander ſtehende Blätter haben, ſtehen in lockern Aehren an der Spitze der Zweige, auf horizontal ſtehenden Stielen; ſeine Saamenkörner, welche im Auguſt reif werden, liegen in haarigen, einen langen, platten, und ſchiefen Schnabel habenden Schoten, — in jeder Schote gemeiniglich vier Körner.

Der braune Senf wächſet an vielen Orten in England wild; wird aber um ſeiner Saamenkörner willen

len auch auf dem Acker gebauet, und iſt diejenige Sorte, aus welcher der ſo genannte Senf gemacht wird. Er treibt einen 4 bis 5 Fuß hohen mit Zweigen beſetzten Blütenſtengel; ſeine untern Blätter ſind groß, rauh, und den Blättern der Rüben ſehr ähnlich; die obern Blätter aber ſind kleiner, und weniger gekerbt; ſeine kleinen gelben Blüten, welche ſich gleichfalls im Junius öfnen, und auch vier creuzweiſe gegen einander ſtehende Blätter haben, ſtehen in ährenförmigen Büſcheln an der Spitze der Zweige; ſeine auch im Auguſt reif werdenden Saamenkörner liegen in glatten Schoten (*), welche an der Spitze viereckt ſind.

§. 2.

Wartung des gelben Senfs.

Wenn man den gelben Senf im Winter als ein Saladkraut ziehen will, ſäet man ihn gemeiniglich dick in Reihen, entweder auf ein warm liegendes Beet, oder bey ſehr kalter Witterung auf ein mäßiges Miſtbeet, auf welches man auch Kreße, und andere kleine Saladkräuter ſäet, welche insgeſammt gemeiniglich zehen oder vierzehen Tage nachher zum Salad brauchbar ſind; wenn ſie aber zu groß werden, und ſchon ihre rauhen Blätter bekommen haben, zum Salad einen zu ſtarken Geſchmack haben (**).

Wenn man Saamen davon aufnehmen will, muß man damit ein Beet im Frühjahr beſäen; und die jungen Pflanzen, ſo bald ſie vier Blätter haben, auf eben dieſelbe Art, wie die Rüben, mit der Hacke bearbeiten, — um das Unkraut wegzunehmen, und die zu dicht ſtehenden Pflanzen zu verdünnen. Wenn dieſes bey trokner Witterung, damit das abgeſchnittene Unkraut gleich ver-

(*) Nach *Tab.* 838. ſind es länglichte härige Hülſen.
(**) S. Saladkräuter.

dorren möge, und mit gehörigen Fleiß geſchiehet, ſo bleibt das Beet einen Monath lang rein. Dann aber pflegt ſich wieder neues Unkraut einzufinden; und dann muß ſolches abermal mit der Hacke weggenommen, und die Pflanzen nun bis auf 8 oder 9 Zoll verdünnet werden, welche Weite hinreichend iſt. Wenn auch dieſe Bearbeitung mit Fleiß, und bey trokner Witterung verrichtet wird, pflegt das Beet bis dahin, daß der Saamen reif iſt, rein zu bleiben. Wenn dann die Schoten ihre grüne Farbe verlieren, müßen die Pflanzen abgeſchnitten, und zum Nachreifen 2 bis 3 Tage auf leinen Tüchern ausgebreitet, und dann ausgedroſcheu werden.

§. 3.
Wartung des braunen Senfs.

Der braune Senf wird nur um ſeiner Saamenkörner willen gezogen. Er muß eben ſo geſäet und gewartet werden, als der gelbe Senf; außer daß die Pflanzen, weil ſie viel größer werden, auch doppelt ſo weitläuftig ſtehen, — und alſo mit der Hacke auf $1\frac{1}{2}$ Fuß weit verdünnet werden müßen. Weil aber der Saamen nicht ſo früh reif wird, als der gelbe Senf, ſo pflegt das Beet dreymahl mit der Hacke bearbeitet werden zu müßen, wie man an dem Wachsthum des Unkrauts leicht beurtheilen kan.

Siberi-

Siberiſcher Lauch.

ALLIUM AMPELOPRASUM. *Linn. Sp. Pl.* 423.

Porrum caule planifolio umbellifero, umbella globoſa, ſtaminibus corolla longioribus; Porrum Ampeloprasum. *Mill. n.* 2. Porrum Sibērienſe, floribus purpuraſcentibus. *Gmel.* **Engl.** Siberian Leek (having purpliſh flowers.) **Fr.** Ail du Levant (*).

§. 1.

Beſchreibung.

Der Siberiſche Lauch wächſet in Siberien wild. Seine Blätter ſind ſchmäler, als die Blätter des Spaniſchen Lauches, oder des Porre; ſeine Blütenſtengel ſind dünner, und werden nicht ſo hoch; ſeine Blütenköpfe ſind auch kleiner, und die Blüten purpurfarbig; und die Staubfäden ragen über den Blütenblättern hervor.

§. 2.

Wartung.

Er wird eben wie Porre gezogen.

(*) *Ann. Champ. II.* 93. nach welchem er iſt Allium ſphærico capite, folio latiore, ſive ſcorodopraſum alterum. *Bauh. pin.* 74.

Smyrnenkraut.

1. Smyrnium foliis caulinis ternatis petiolatis ſerratis. *Hort. cliff.* 105. SMYRNIUM OLUSATRUM. *Linn. Sp. Pl.* 376. & *Mill. n.* 1. Hippoſelinum Theophraſti ſ. Smyrnium Dioſcoridis. *Bauh. pin.* 154. **Engl.** Common Alexanders or Aliſanders, (d. i. ordinaires Smyrnenkraut.) Alexandriniſcher Peterlein, auch Alexander, Roßpeterlein, Roßeppich, Spaniſcher Eppich, Perſiſcher Eppich, *Tab.* 253. **Ital.** Macerone, Alexandro, Herba Alexandrina. **Franz.** Smirnium, auch von Gärtnern wohl Perſil de Macedoine. **Holl.** Petroſilie van Macedonien und Groote Eppe.

2. Smyrnium foliis caulinis orbiculatis integerrimis amplexicaulibus; Smyrnium Rotundifolium. *Mill. n.* 2. Smyrnium peregrinum rotundo folio. *Bauh. pin.* 154. (*). [SMYRNIUM PERFOLIATUM (rotundifolium.) *Linn. Sp. Pl.* 376.] **Engl.** Foreign Alexanders with a round entire leaf, (d. i. fremdes rundblättriges Smyrnenkraut.) Smyrnenkraut, auch Myrrhenkraut. *Tab.* 251. **Ital.** Smirnio, und Smirnio di Candia. **Fr.** Smirnium de Candie oder de Crete.

§. 1.

Beſchreibung.

Das ordinaire Smyrnenkraut wächſet an den Felſen

(*) Dieſes, und Smyrnium peregrinum folio oblongo. *Bauh. pin.* 154. (Smyrnium Perfoliatum *Mill. n.* 3. **Engl.** Foreign Alexanders with an oblong leaf, d. i. fremdes langblättriges Smyrnenkraut,) ſind beyde das Smyrnium Perfoliatum. *Linn. Sp, Pl.* 376. Miller ſiehet ſie aber nicht als Spielarten, ſondern als unterſchiedene Arten an.

ſen am Ufer der See im Fürſtenthum Wallis, in den nordlichen Provinzen von England, und in Schottland wild. Man findet es auch in der Nachbarſchaft der Stadt London vielfältig wild wachſend. Vermuthlich aber iſt es aus den Gärten dahin gekommen. Denn vormahls ward es zum Küchengebrauch in den Gärten gezogen, da ſich denn von dem Saamen, welcher allenthalben, wohin er fällt, aufgehet, etwas verſtreuet haben mag. — Seine untern Blätter gleichen dem Waſſereppich, außer daß ſie viel größer, die einzelnen Blätter oder die Lappen der Blätter runder, und am Rand ſägeförmig ſind. Seine Blütenſtengel werden 3 bis 4 Fuß hoch; ſind gefurcht; treiben viel Nebenzweige; ſind mit dreylappichten Blättern beſetzt, — welche eben ſo geſtaltet und geformet ſind, als die untern Blätter, außer daß ſie kleiner ſind. Die Blüten ſind weiß, und ſtehen an der Spitze der Zweige in großen Dolden; öfnen ſich im Junius; und geben eine große rundliche Frucht, welche zwey mondförmige im Auguſt reif werdende Saamenkörner geben; worauf dann die Pflanze abſtirbet. Die ganze Pflanze hat einen ſtarken warmen Geſchmack.

Das fremde Smyrnenkraut wächſet in Sicilien und Creta wild. Seine untern Blättern beſtehen aus mehrern Theilen kleiner Blätter; deren jedes abermahl aus drey Lappen beſtehet. Die Stücke oder Lappen ſelbſt ſind eyrund, und am Rand zahnförmig. Der Blütenſtengel iſt glatt und hohl; wird 3 Fuß hoch; und theilet ſich gegen den Gipfel zu in zween oder drey Seitenzweige. An jedem Gelenk ſitzt ein großes, rundes, den Stengel umfaßendes, gelbgrünes, und am Rand nicht eingeſchnittenes gekerbtes Blatt. Die Blüten ſind gelblich; und ſtehen an der Spitze der Zweige in kleinen Dolden, deren kleinere Dolden, nicht alle gleich lang ſind. Die Saamenkörner ſind

 ſchwarz,

ſchwarz, und wie die von der vorigen Sorte geſtaltet, außer daß ſie kleiner ſind.

Beyde Sorten ſind zweyjährige Pflanzen, und ſterben ab, ſo bald der Saamen reif iſt. Sie blühen im Junius, und haben im Auguſt reifen Saamen.

§. 2.

Wartung.

Die erſte Sorte iſt officinell, wird jezt aber ſelten verſchrieben. Ehe der Sellerie ſo ſtark, als jezt, gebauet ward, wurde ſie in der Küche häufig gebraucht. Jezt aber vertritt der Sellerie ihre Stelle, und hat ſie ſo ganz und gar verdrängt, daß ſie gegenwärtig nicht viel mehr gezogen wird. Die andere Sorte könte gleichfalls zum Küchengebrauch gezogen werden. Sie verdienet ſogar zum Bleichen den Vorzug vor ihr, weil ſie, wie ich wenigſtens gefunden habe, zärter iſt, und nicht völlig ſo ſtark ſchmeckt.

Beyde Sorten müſſen auf ein offenes Stück Land im Auguſt, ſo bald der Saamen reif iſt, geſäet werden. Wenn man ſie erſt im Frühjahr ſäet, ſchlägt die Ausſaat entweder gänzlich fehl, oder der Saamen gehet doch erſt im zweyten Jahr auf. Wenn man die Ausſaat aber ſchon im Herbſt macht, ſo ſchlägt ſie ſelten ſo ſehr fehl, daß nicht aller Saamen gleich nach Weyhnachten (*) aufgehen ſollte; die Pflanzen werden dann auch ungleich ſtärker.

Die erſte Sorte, das ordinaire Smyrnenkraut, muß, um es eßbar zu machen, auf folgende Art

(*) Im Frühjahr. Ausg. von 1768.

Art behandelt werden (*): Die Pflanzen müſſen im Frühjahr mit der Hacke ſo weit verdünnet werden, daß jede derſelben auf allen Seiten 10 Zoll, oder 1 Fuß weit Raum bekömmt. Im folgenden Sommer müſſen ſie beſtändig vom Unkraut rein gehalten werden. Denn wenn man daſſelbe zwiſchen ihnen ungeſtöhrt wachſen läßt, dränget es ſie ſchmächtig in die Höhe, und macht ſie gänzlich unbrauchbar. Im folgenden Februarius pflegen ſie aufs neue ſtark zu treiben. Dann muß an jede Pflanze, um ſie zu bleichen, Erde angehäuft werden. Drey Wochen nachher pflegen ſie dann eßbar zu ſeyn; da ſie alsdenn ausgegraben, und der in der Erde gebleichte Theil zur Speiſe gebraucht, und wie Sellerie gekocht und gegeſſen wird.

(*) Auch die zweyte Sorte. Nach *Dioſcorid. Lib.* 3. *c* 61. hat man die Blätter dieſer Sorte ehedem eingemacht und geſalzen, und zur Speiſe gebraucht. *Tab.* 252.

Sommerendivien und Bandſalad.

Eine Spielart des LACTUCA SATIVA. *Linn.*

S. Salad.

Spaniſcher Körbel.

Scandix ſeminibus ſulcatis angulatis. *Hort. Cliff.* 101. SCANDIX ODORATA. *Linn. Sp. Pl.* 368. & *Mill. n.* 5. Myrrhis major, cicutaria odorata. *Bauh. pin.* 160. Engl. Sweet Fern, auch Sweet Cecily, und Great ſweet Chervil. Fr. Cerfeuil d'Espagne, oder musque, auch Anis musqué. Dän. Spansk = Körfvell. Schwed. Kjörfwel. Großer Körbel, Myrrhenkörbel.

§. 1.

Beſchreibung.

Der Spaniſche Körbel wächſet in Teutſchland (*) wild; iſt aber in England ſchon lange in den Gärten gezogen; wächſet auch ſeit einigen Jahren, ſeitdem von ohngefehr Saamen von ihm außerhalb der Gärten gekommen ſeyn mag, um die Gärten herum wild. Er hat eine ſehr dicke, aus viel dicken Faſern beſtehende, und einen dem Anis ähnlichen gewürzhaften Geſchmack habende perennirende Wurzel, — aus welcher ſich viel große, ſich weit ausbreitende, und dem

(*) Habitat in Alpibus Alvarniæ, inque confinibus agri Veronenſis & Vicentini. *Linn. l. c.*

dem Farrnkraut ähnliche Blätter erheben; daher er in England auch Sweet Fern (d. i. zahmes oder Garten-Farrnkraut) genannt wird. Seine Blütenſtengel werden 4 bis 5 Fuß hoch, ſind haaricht und inwendig hohl. Auf jedem Stengel ſtehet eine Blüten-Dolde. Die Blüten ſind weiß, und haben einen ſüßen gewürzhaften Geruch; ihr äußeres Blumenblatt iſt groß, die beyden Seitenblätter nur halb ſo groß, und die beyden innern Blätter klein; ſie blühen am Ende des May; und geben lange, eckigt gefurchte, wie Anis ſchmeckende und riechende, und im Julius reif werdende Saamenkörner. — Er iſt officinell, wird aber ſelten verſchrieben. — Vormahls gebrauchte man ſeine jungen Blätter zum Kräuterſalad, aber ſchon ſeit geraumer Zeit iſt er in England zum Küchengebrauch aus der Mode gekommen. In Teutſchland wird er noch jezt als ein Suppenkraut gezogen.

§. 2.

Wartung.

Wenn man ihn ſich ſelbſt beſaamen läßet, ſo vermehret er ſich durch den ausgefallenen Saamen ſo ſtark, daß er eine Menge junge Pflanzen gibt, — welche, weil ſie in jedem Boden und in jeder Lage wachſen, und keiner beſondern Wartung bedürfen, an eine ſonſt nicht brauchbare Stelle im Garten verpflanzt werden können (*).

Spaniſcher

(*) Wenn man ihn aus Saamen ziehen will, muß er im Februarius in einen leichten fetten und ſchattigen Boden geſäet, und nach her 2 Fuß weit verpflanzt, und von Unkraut rein gehalten; kan auch nachher durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret werden. **Erſte Ausg. von 1731.** *Myrrhis n. 1.* Seit dem Jahr 1762. habe ich faſt jährlich nach dem Winter theils gekauften, theils ſelbſt gezogenen neuen und alten,

Spaniſcher Glocken-Pfeffer (*).

Capſicum caule herbaceo, fructu maximo angulofo obtuſo; Capſicum Tetragonum. *Mill. n 3.* Capſicum fructu longo, ventre tumido, per ſummum tetragono. *Tourn. Inſt. 153.* Engl. Bell Pepper. [Eine Spielart des Spaniſchen oder Indianiſchen Pfeffers, CAPSICUM ANNUUM, *Linn. Sp. Pl. 270.* Piper Indicum vulgatiſſimum. *Bauh. pin. 102.*]

§. 1.

alten, oft auch ein, zwo, bis dreymahl 24 Stunden eingeweichten Saamen geſäet; aber noch nie iſt mir ein einziges Korn davon aufgegangen. Als ich aber einmahl einen Stock ſich ſelbſt beſaamen ließ, gingen zwar, weil er eine trockne und ſonnenreiche Stelle hatte, auf dieſer ſelbſt keine Pflanzen auf; in einiger Entfernung aber unter dem Buxbaum, unter der Dachtraufe, und im Wege fanden ſich im folgenden Junius viel ſchon verſetzbare Pflanzen. Die beſte Säenszeit alſo wird der Auguſt und September ſeyn. Die Pflanzen werden dann, wenn ſie feucht und ſchattig ſtehen, nach dem Winter hervorkeimen. Weil ihre Blätterſtengel ſogleich lang in die Höhe wachſen, und die Pflanze vorerſt dünn bleibt, gebraucht die Ausſaat höchſtens 4 Zoll weit gemacht zu werden. Nachher aber müſſen die Pflanzen entweder 2 Fuß weit verzogen, oder in dieſer Weite verpflanzt werden. — Im erſten Sommer laſſen ſich die Pflanzen von denen, welche keine genaue Kräuterkenner ſind, vom Schierling u. d. gl. nicht gut unterſcheiden. Wenn von ihnen alſo Blätter zur Speiſe genommen werden, muß zuvor mit jeder Pflanze, von welcher man Blätter nehmen will, die Probe gemacht werden, ob auch die Blätter einen Anisgeruch haben; und ſolche, welche dieſen Geruch nicht haben, und folglich ein giftiger Schirling ſeyn können, ſogleich ausgeriſſen werden. — Die alten Stöcke müſſen etwa ums 3te Jahr zertheilet und umgelegt werden.

(*) Dieſe Sorte des Spaniſchen Pfeffers hat, ſo viel mir bekannt iſt, noch keinen eigenen teutſchen Namen. Ich wage es alſo, ihren engliſchen Namen Bell Pepper teutſch Glocken-Pfeffer zu geben.

§. 1.

Beſchreibung.

Der Spaniſche Glocken=Pfeffer hat rothe Schoten, und iſt unter allen Sorten des Spaniſchen Pfeffers (**), die einzige, welche zum Einmachen brauchbar iſt. Denn er hat eine fleiſchige und zarte Haut; die übrigen Sorten aber haben eine dünne und zähe Haut. Seine Schoten werden 1½ bis 2 Zoll lang; ſind ſehr dick, aufgeblaſen, runzlich, an der Spitze etwas platt, und eckig; und ſtehen zum Theil aufrecht, zum Theil hängen ſie nieder. Wenn man ſolche einmachen will, muß man ſie dazu, ſchon ehe ſie ihre völlige Größe erlangen, und ſo lange ſie noch eine zarte Haut haben, abpflücken; dann an einer Seite aufritzen, und die Saamenkörner herausnehmen; alsdenn zween oder drey Tage in Salzwaſſer legen; nachher aus demſelben wieder herausnehmen, und das Waſſer rein ablaufen laſſen; dann ſo viel kochenden Weineßig überher gieſſen, daß ſie davon bedeckt werden; ſie feſt niedergedrückt zween Monath ſtehen laſſen; und ſie zuletzt, damit ſie wieder grün werden, in dem Weineßig aufkochen. Eines Zuſatzes von andern Gewürz bedürfen ſie nicht; und ſind unter allen eingemachten Sachen am allergeſundeſten.

§. 2.

Wartung.

Der Saamen muß im Frühjahr auf ein Miſtbeet geſäet; die Pflanzen, ſo bald ſie ſechs Blätter haben, vorläufig auf ein anderes Miſtbeet 4 bis 5 Zoll weit verſetzt,

(**) Engl. a) Common long podded Capſicum, mit länglichen Schoten. b) Heart-ſhaped Capſicum, mit runden Schoten. Fr. Poivre long, oder d' Inde, oder de Guinée. Ital. Pepe cornuto, Pepe d'India. Holl. Breſilie Peper.

verſetzt, und ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, am Tage gegen die Sonne beſchattet; und ihnen nachher, damit ſie nicht zu frech wachſen, bey warmer Witterung reichlich friſche Luft gegeben werden. Vom Ende des May an müſſen ſie nach und nach an die freye Luft gewöhnt; im Junius ſo behutſam, daß die Erde nicht von den Wurzeln abfalle, ausgehoben; in einen fetten Boden, und in eine warme Lage, 1½ Fuß weit verpflanzt; ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, feucht und im Schatten gehalten; und nachher, damit ſie deſto beſſer wachſen, und ſowohl reichlicher tragen, als auch größere Schoten bekommen, bey trokner Witterung gehörig begoſſen werden. Wenn der Sommer nicht zu kalt iſt, kan man, wenn man den Glockenpfeffer nach dieſer Vorſchrift ziehet, den Sommer über drey bis viermahl (*) zum Einmachen Schoten davon pflücken.

§. 3.

Saamen-Erziehung.

Zur Saat muß man eine beſondere Pflanze, welche fein große Schoten hat, und recht früh Schoten angeſetzt hat, auszeichnen, und an ſolcher die erſten Schoten zur Saat laſſen, — damit ſolche, weil der erſte einfallende Froſt die Pflanzen tödtet, vor dem Eintritt der Herbſtfröſte erſt völlig reif werden können. Wenn ſie nachher völlig reif ſind, müßen ſie abgeſchnitten, und in einem troknen Zimmer bis ins folgende Frühjahr, da man ihre Saamenkörner zur neuen Ausſaat gebraucht, aufgehangen werden.

(*) Wenigſtens zweymahl. Ausg. von 1768.

Spargel.

ASPARAGUS OFFICINALIS ALTILIS. *Linn. Sp. Pl. 448.*

Aſparagus caule herbaceo erecto, foliis ſetaceis, ſtipulis duabus interioribus, una exteriore (*). *Fl. ſuec.* 272. Aſparagus Sativa. *Mill. n.* 1. & *Bauh. pin.* 489. Engl. Aſparagus, oder Garden Aſparagus. Franz. Aſperge. Schwed. Sparis. Dän. Spargis, Aſparris. Ital. Aſparago domeſtico. Holl. Aſpergus, Sparagus. Spargen, Gartenſpargen.

§. 1.

Spargel-Saamen.

Spargel kan nur aus Saamen gezogen werden (**). Wenn man alſo Spargelbeete anlegen will, muß man den Saamen dazu von einem erfahrnen und redlichen Mann zu bekommen ſuchen, von welchem man verſichert ſeyn kan, daß er ſolchen nicht nur von guten zum Saamen

(*) Dis iſt der allgemeine Caracter des Aſparagus officinalis, *Linn.* welcher außer dem Gartenſpargel, Aſparagus Sativa, *Bauh. pin.* 489. auch den Waſſerſpargel, Aſparagus maritimus craſſiore folio, *Bauh. pin.* 490. und den wilden Spargel, Aſparagus ſylveſtris, tenuiſſimo folio, *Bauh. l. c.* in ſich begreift; von denen Linné den Gartenſpargel durch den Zuſatz Altilis, und den Waſſerſpargel durch maritimus unterſcheidet. Im *Abridg.* von 1771. iſt der Caracter, anſtatt ſtipulis -- exteriore, alſo ausgedrückt: ſtipulis paribus.

(**) Und nicht, wie manche andere perennirende Gewächſe, durch Zertheilung der alten Stöcke.

men beſonders ausgewählten Stangen aufgenommen habe, ſondern auch würklich guten Saamen gebe. Wer aber ſelbſt gute Spargelbeete hat, thut beßer, wenn er ſelbſt Saamen aufnimmt. In dieſer Abſicht muß man, weil der erſt nach verfloſſener Spargelzeit zum Saamen in die Höhe gehende Spargel nur in einem recht warmen Sommer und ſehr günſtigen Herbſt völlig reifen Saamen gibt (*), gleich im Frühjahr eine hinreichende Anzahl recht guter Stangen auszeichnen, und ſolche, ohne ſie erſt zu ſtechen, gleich vom Anfang zum Saamen in die Höhe gehen laſſen. Man muß dazu die dickſten und rundeſten

(*) Bey dem erſten Anblick wird mancher glauben, daß auch die erſt nach der gewöhnlichen Spargelzeit, d. i. nach Johannis, in die Höhe gehenden Stangen allezeit reifen Saamen geben, weil ja die Saamenbeeren im Herbſt roth, und die Körner in denſelben ſchwarz werden. Es iſt aber ein großer Unterſchied unter ganz rothen, und gelbrothen Beeren. Der erſt nach Johannis aufſchießende Spargel bekommt gemeiniglich nur gelbrothe Beeren. Die in dieſen liegenden Körner, ob ſie gleich ſchwarz werden, ſind dennoch nicht völlig reif. Und vielleicht iſt dieſes die Urſach, warum die Klagen, daß auf neu aus Saamen angelegten Beeten ſo oft Lücken bleiben, ſo ſehr allgemein ſind. Denn wenn die Beeren vom Froſt einen Stoß bekommen, ehe ſie völlig roth, und die Körner völlig reif ſind, ſo leidet der Keim der Körner; uud dann können die Körner, deren Keim vom Froſt gelitten hat, nicht aufgehen. Alle Körner in allen Beeren leiden freylich nicht allezeit von einem frühen Nachtfroſt, gleichwie auch z. E. in einer ſolchen Nacht nicht allezeit alle Weintrauben, ſondern meiſtens nur diejenigen, welche frey hängen, und keinen Schutz haben, erfrieren. Und ſo kan auch ein ganzes Spargelbeet in einer Nacht, da die Körner auf andern Beeten überall einen Stoß bekommen, vom Froſt verſchonet bleiben, wenn es eine Lage hat, in welcher es gegen Nord- und Oſtwinde Schutz hat. Weil ſolches aber ungewiß iſt, ſo gehet man, wenn man zuverläßig reifen Saamen verlangt, am ſicherſten, wenn man den von **Miller** gegebenen Rath genau befolget.

deſten Stangen auswählen, deren Kopf recht glatt geſchloſſen iſt; nie aber ſolche, welche in die Breite gewachſen, oder ihren Kopf zu bald öfnen. Weil aber einige Spargelſtangen blos männliche Blüten haben, und alſo keine Saamenbeeren bekommen, muß man eine größere Anzahl Stangen zum Saamen auswählen, als nöthig ſeyn würde, wenn man gewiß wüßte, daß ſie alle Beeren bekommen würden, [welche ſie aber doch nicht alle bekommen (*).] Dicht bey jede zum Saamen beſtimmte Stange muß, (ohne jedoch die Krone des Spargelſtockes zu verletzen,) um ſie im Herbſt von den erſt nachher in Saamen gegangenen ſpätern Stangen unterſcheiden zu können, ein Stecken eingeſchlagen werden. [An dieſe Stecken oder Pfäle müſſen nachher ihre in die Höhe gegangenen Stengel angebunden werden; weil ſolche ſonſt, wenn ſie erſt Seitenzweige getrieben haben, — zumahl ſo lange man den übrigen Spargel noch nicht hat in die Höhe gehen laſſen, und ſie ſich alſo an demſelben noch nicht halten können, — ſehr leicht vom Wind abgebrochen werden können (**).] Gegen das Ende des September pflegen ihre Saamenbeeren völlig reif zu ſeyn. Dann müſſen die Stengel abgeſchnitten; die Beeren ab, und in einen Zuber geſtreift; damit ſie ſich brennen, und ihre Hülſen faul werden mögen, drey bis vier Wochen in demſelben gelaſſen; dann der Zuber mit Waſſer angefüllet; die Beeren in demſelben, damit die Hülſen oben auf zu ſchwimmen kommen, und die Saamenkörner zu Grund fallen mögen, mit den Händen zerquetſcht; dann das Waſſer mit den oben auf ſchwimmenden Hülſen gelind abgegoſſen; nachher noch zwey bis dreymahl reines Waſſer auf und abgegoſſen, und die Saamenkörner in demſelben ſo lange, bis ſie ganz rein

(*) Zuſatz im Abridg. von 1771.
(**) Zuſatz im Abridg. von 1771.

rein ſind, umgerühret; dann die Saamenkörner, auf Matten oder leinen Tücher ausgebreitet, und bey trok: ner Witterung an die Sonne und Luft gelegt; und wenn ſie vollkommen trocken geworden ſind, in einen Beutel ge- ſchüttet, und bis zum Gebrauch in einem trokneu Zimmer aufgehangen werden.

§. 2.

Erziehung der Pflanzen zur Anlegung neuer Spargelbeete.

Die eigentliche Zeit, den Spargelſaamen in die Er- de zu bringen, iſt der Februarius. Man muß dazu dann ein Beet von guter fetter Erde zubereiten, und ſolches recht klar und eben harken; und ſolches damit, — doch nicht zu dicht, weil die Pflanzen ſonſt ſchmächtig werden (*), beſäen; den ausgeſäeten Saamen, damit er gut unter die Erde komme, Fuß vor Fuß eintreten; und dann das Beet wieder eben harken. Nachher muß das Beet, da- mit die Spargelpflanzen fein ſtark werden mögen, den gan- zen Sommer über mit allem Fleiß vom Unkraut rein ge- halten werden; und gegen das Ende des October, wenn ihre Stengel völlig verwelkt ſind, muß, (um zu verhü- ten, daß die Pflanzen im folgenden Winter vom Froſt keinen Stoß bekommen,) etwa 1 Zoll hoch (**) recht ver- faulter Miſt überher geſtreuet werden. Im folgenden Frühjahr ſind dann dieſe Pflanzen zur Anlegung neuer Beete nicht nur ſchon brauchbar; ſondern ich mögte gar nicht einmahl rathen, ältere als einjährige Pflanzen zu nehmen, weil ich aus einer vieljährigen Erfahrung weiß, daß einjährige Spargelpflanzen theils gewißer anſchlagen, als ältere Pflanzen (***), theils beſſere Spargelſtöcke geben.

§. 3.

(*) d. i. vom Anfang nicht ſo viel Treibaugen bekommen, als wenn ſie einzelner ſtehen.

(**) Etwa 2 Zoll hoch. Ausg. von 1768.

(***) Denn ältere Pflanzen laſſen ſich nicht gut mehr verpflan- zen 2c. Ausg. von 1768.

§. 3.

Anlegung neuer Spargelbeete aus Pflanzen.

Wenn man neue Spargelbeete aus Pflanzen (†) anlegen will, muß das dazu beſtimmte Stück Land zuvor gut rigolet; bey dieſer Gelegenheit in jeden Graben eine hinreichende Menge verfaulter Miſt gebracht, und dieſer in den Gräben ſo gelegt werden, daß er wenigſtens 6 Zoll tief (*) unter der Oberfläche der Erde liege; dann das ganze Stück Land, entweder ſogleich, oder, noch beßer, erſt dann, wenn die Pflanzen würklich gelegt werden ſollen, recht eben geharkt, und zugleich alle vorkommende Steine ausgeleſen werden (††). — In Anſehung der

 Zeit,

(†) Die Londner Pflanzgärtner pflegen das Hundert einjährige Spargelpflanzen für 1 bis 1½ Engl. Schill. zu verkaufen.

(*) Daß dieſes nicht tief genug ſey, wird aus der Folge erhellen.

(††) Die hier zur Zubereitung der Spargelbeete gegebene Vorſchrift iſt für Anfänger im Gartenbau weder vollſtändig, noch beſtimmt genug. Die Londner Küchengärtner verfahren damit auf folgende Weiſe: Man wählet zu Spargelbeeten einen guten, fetten, mittelmäßig leichten Boden, in einer freyen und ſonnenreichen Lage; rigolet das dazu beſtimmte Stück Land entweder nur einen, oder auch zween Spadenſtich tief; und dünget es mit 6 oder 8, auch wohl mit 10 bis 12 Zoll hoch Miſt. Dieſer wird in jeden Graben ganz eben eingelegt, — ſo, daß wenn nur einen Spadenſtich rigolet wird, der Miſt unten in den Graben eingelegt, und mit einen Spadenſtich hoch Erde aus dem folgenden Graben bedeckt; wenn aber zween Spadenſtich tief rigolet wird, der Miſt zwiſchen die zween Spadenſtiche eingelegt wird, — und der Miſt alſo in beyden Fällen 10 bis 12 Zoll hoch Erde über ſich hat. Wenn dieſe Arbeit im Winter, oder doch eine geraume Zeit vor der Pflanzung des Spargels verrichtet wird, wird der obere Spadenſtich Erde auf den jedesmahl vorhergehenden Graben nicht eben, ſondern ſo aufgeworfen,

Zeit, wann die Spargelpflanzen gelegt werden müſſen, muß man ſich nach der Beſchaffenheit des Bodens, und der Witterung richten. Wenn der Boden von Natur trocken iſt, und ſich früh eine gute Witterung einſtellet, kan es gegen das Ende des Merz geſchehen (*); in sehr feuchten Boden aber darf es nicht eher, als um die Mitte des April (**) geſchehen, als um welche Zeit ohngefähr die Pflanzen zu treiben beginnen. — Andere geben die Vorſchrift, man ſolle den Spargel ſchon um Michaelis legen; eine Vorſchrift, welche nach meinen Erfahrungen gar nicht rathſam iſt. Denn ich mußte einſtens in zwey unterſchiedenen Jahren um Michaelis eine große Menge Spargelpflanzen legen. Der Erfolg aber zeigte, daß ich beſſer gethan hätte, wenn ich ſie, ſtatt ſie zu pflanzen, nur ganz weggeworfen hätte. Denn als ich ſie im Frühjahr unterſuchte, fand ich den größten Theil derſelben ſchimmlicht, und dergeſtalt verdorben, daß nicht nur von fünf Pflanzen kaum eine angeſchlagen war, ſondern ſelbſt diejenigen, welche angeſchlagen waren, ſo kümmerlich waren, daß es nicht der Mühe werth war, ſie ſtehen zu laſſen.

Wenn nun die Zeit da iſt, daß die Pflanzen würklich gelegt werden müſſen, müſſen ſie mit einer engen Miſtgabel behutſam ausgehoben; die Erde von ihnen abgeſchüttelt; die Pflanzen aus einander geleſen, und um ſie deſto bequemer pflanzen zu können, ſo, daß ihre Cronen gerade an einander liegen, zuſammen gelegt; und auf folgende Art und Weiſe gepflanzt werden:

Das damit zu bepflanzende, und nach der dazu vorher gegebenen Anweiſung zubereitete Stück Land muß zuvor

worfen, daß die Erde über jedem Graben entlängs in einer hohen ſpitzen Reihe zu liegen komme, — und dieſe Erdreihen erſt dann geebnet, wenn der Spargel würklich gelegt werden ſoll. S. die Anmerkung zu Gärtn. Cal Jan. §. 1.

(*) Früh im Merz. Ausg. von 1768.

(**) Am Ende des Merz, oder im Anfang des April. Eb. deſ.

vor eben geharkt; dann an der einen Seite deſſelben die Gartenſchnur, die Länge hinauf, ganz ſtraf angeſchlagen; gerade an der Schnur heraus, und gerade an ihr nieder, eine etwa 6 Zoll tiefe Furche, (ohne jedoch den Miſt wieder herauf zu bringen,) ausgeſtochen; in dieſe Furche, auf jeden ein Fuß weit, jedesmahl eine Pflanze, gegen die gerade nieder gehende Rückſeite derſelben ſo geſetzt, und ihre Wurzeln an derſelben mit den Fingern ſo ausgebreitet werden, daß die Crone aufrecht, und etwa 2 Zoll niedriger ſtehe, als die Oberfläche des Beets; und dann die Erde mit einer Harke wieder in die Furche gezogen, und, damit die Pflanzen in ihrer rechten Stellung bleiben, ganz eben geharkt werden. Wenn die erſte Reihe vollendet iſt, muß die Gartenſchnur aufgezogen; 1 Fuß weit davon abermahl angeſchlagen; an derſelben auch eine Furche ausgeſtochen; die Pflanzen auf eben die Art, wie die erſte Reihe, eingepflanzt, und ſo bis zum Ende von Reihe zu Reihe fortgefahren; doch aber, damit man zwiſchen den Spargel gehen, und ihn ſtechen könne, zwiſchen jeden vier Reihen ein 2½ Fuß (*) breiter Weg gelaſſen werden.

Wenn denn das ganze Stück Land mit Pflanzen belegt, und wieder eben geharkt iſt, kan man es mit etwas Zipollenſaamen beſäen, — welches dem Spargel, wenn nur nicht zu dicht geſäet wird, keinen Schaden zu thun pflegt; dann den Saamen Fuß vor Fuß eintreten (**), und das Beet nachher wieder eben harken.

(*) 2 Fuß, und 4 Zoll. Ausg. von 1768.

(**) Da die Cronen der Spargelpflanzen nach der obigen Vorſchrift nur 2 Zoll hoch Erde über ſich haben, und das Beet, wenn der Zipollenſaamen eingetreten werden ſollte, wenigſtens 2 Zoll niedriger werden, folglich die Cronen der Spargelpflanzen zertreten werden würden: ſo ſcheinet hier das Eintreten aus einem Gedächtnißfehler angerathen zu ſeyn, weil es in dieſem Fall nicht geſchehen darf. Um inzwiſchen

§. 4.
Anlegung neuer Spargelbeete aus Saamen.

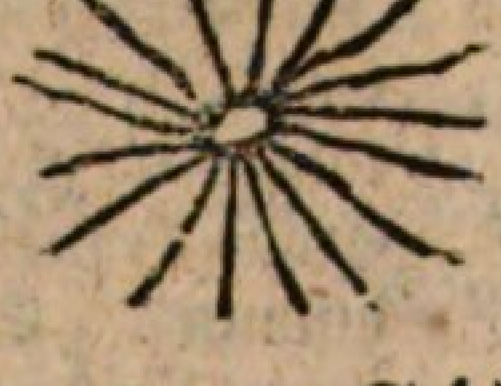
Man pflegt die Spargelkörner auch wohl gleich auf die Stelle zu legen, wo der Spargel unverpflanzt ſtehen bleiben ſoll. Wenn dieſe Art, Spargelbeete an zu legen, auf die rechte Art geſchiehet, ſo iſt ſie ſehr nüzlich. Man verfähret damit auf folgende Art; Nachdem das dazu beſtimmte Stück Land zuvor gehörig rigolet und gedünget worden, muß es, wenn nun der Saame würklich gelegt werden ſoll, (und dis muß, weil er lange in der Erde zu liegen pflegt, ſchon um die Mitte des Februarius geſchehen,) zuvor geebnet; dann die Gartenſchnur eben ſo, als wenn man (nach §. 3.) Spargelpflanzen legen will, angeſchlagen; an der Schnur heraus, auf jeden 1 Fuß weit, mit einem Pflanzſtock, Löcher, aber nicht tiefer, als ½ Zoll tief, gemacht; in jedes Loch, weil leicht ein Saamenkorn ausbleiben könnte, zwey Körner eingelegt, und um dieſe zu bedecken, das Loch mit Erde zugeſchoben; dann die Schnur aufgezogen, und 1 Fuß weit davon abermahl angeſchlagen,

inzwiſchen den überher zu ſäenden Zipollen einen feſten Boden zu geben, (weil ſonſt Sonne und Luft die Winterfeuchtigkeit bald wegnehmen, und die Zipollen dann bey erfolgender Dürre aus Mangel der Feuchtigkeit nicht wachſen können,) mag man das Beet unmittelbar vor der Einlegung der Spargelpflanzen Fuß vor Fuß feſttreten, — weil dann auch die für die Pflanzen zu machenden Furchen beſſer ſtehen; die Pflanzen ſelbſt auch nachher, bey erfolgender Dürre, in einem zuſammen getretenen Boden mehr Nahrung zum Wachsthum finden. Nur muß in dieſem Fall mit darauf geſehen werden, daß die Erde auch dann, wenn ſie zuſammen getreten iſt, über dem Miſt noch völlig 6 Zoll hoch ſey, — weil die Länge der Wurzeln es nothwendig macht, daß die Furchen 6 Zoll tief werden, — auch die Spargelpflanzen, wenn ihre Wurzeln den Miſt berühren, bey trokner Witterung großen Schaden leiden, und leicht vertroknen.

gen, u. ſ. w. und ſo oft 4 Reihen fertig ſind, jedesmahl ein gehöriger Raum zum Weg gelaſſen werden. — Wenn man über dieſe in der Mitte des Februarius aus Körnern angelegte Spargelbeete Zipollen herſäen will, muß ſolches vierzehen Tage oder drey Wochen nachher geſchehen; dann aber auch der Zipollenſaamen ſo vorſichtig eingeharkt werden, daß die Spargelkörner nicht von ihrer Stelle gezogen werden. —— (Auf eben dieſe Art werden auch die Spargelpflanzen, welche (nach §. 7.) zum Treiben gebraucht werden ſollen, gezogen; nur mit dem Unterſchied, daß man dann auf jedes Saamenbeet 6 Reihen Körner, und die Körner in den Reihen nur 9 Zoll weit legt.)

Der Spargel treibt allezeit viel lange Wurzeln, welche tief in die Erde gehen. Weil nun an den Pflanzen, wenn Spargelbeete aus Saamen angelegt ſind, nichts zerbrochen, noch beſchädiget wird, (wie bey der Anlegung aus Pflanzen nicht zu vermeiden iſt,) ſo treiben ſie ihre Wurzeln nicht nur tiefer in die Erde, und werden folglich ſelbſt ungleich ſtärker; ſondern treiben ſie auch nach allen Seiten dergeſtalt rings umher aus, daß die Crone gerade im Mittelpunct der Wurzeln ſtehet. Wenn hingegen Spargelbeete aus Pflanzen angelegt werden, ſo bleibt die Crone nicht im Mittelpunct, weil die Wurzeln dann an der gerade niedergehenden Rückſeite der Furche gerade nieder aus einander gebreitet werden (*).

(*) Die unverpflanzten Spargelſtöcke treiben ihre Wurzeln rings um die Crone nach allen Seiten aus, z. E.



die hingegen nach Millers Anweiſung gepflanzten Stöcke haben die Crone oben, und unterwärts die Wurzeln an der gerade

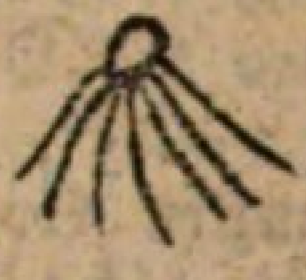
§. 5.

Wartung des ſowohl aus Pflanzen, als aus Saamen angelegten Spargels.

Wenn der Spargel über der Erde hervorgekommen iſt, und die über ihn her geſäeten in Geſtalt einer Haarnadel aufgehenden Zipollen ihre Saamenſchloten in die Höhe gerichtet haben, (und alſo etwa 4 bis 6 Wochen (*) nach der Legung des Spargels,) muß das Unkraut mit einer ſchmalen Hacke weggenommen, und die Zipollen, wo ſie haufenweiſe aufgegangen ſind, verdünnet werden. Beydes muß aber bey trockner Witterung geſchehen, damit das mit der Hacke losgeriſſene Unkraut ſogleich verdorre; und ſo vorſichtig, daß der junge Spargel, wenn man die dicht an ihm ſtehenden Zipollen wegſchneidet, nicht verlezt werde. Dieſe Bearbeitung mit der Hacke muß in der Folge noch etwa dreymahl wiederhohlt werden; und wenn ſie jedesmahl auf eine gehörige Art verrichtet wird, und der Sommer nicht zu naß iſt, pflegen die Beete dann vermittelſt einer ſolchen dreymahligen Bearbeitung bis in den Auguſt, da die Schloten der Zipollen welck zu werden, und umzufallen pflegen, und die Zipollen alſo aufgenommen werden müſſen, vom Unkraut rein gehal-

ten

gerade niedergehenden Rückſeite der Furche herunter in einer platten Breite, z. E.



In dieſem leztern Fall ſtehen Crone und Wurzeln beynahe perpendicular, und die mittelſten Wurzeln völlig perpendicular; im erſten Fall aber laufen die Wurzeln rings um die Crone beynahe horizontal, und gehen alſo ſchräg in die Tiefe hinunter. Sie können in dieſem Fall ihre Nahrung aus einem größern Umfang nehmen; da ſie dieſelbe hingegen im leztern Fall meiſtens nur gerade nieder ſuchen können.

(*) Sechs Wochen. Ausg. von 1768.

ten werden zu können. — Sobald dann die Zipollen weggezogen ſind, müſſen die Beete abermahl mit Fleiß vom Unkraut gereiniget werden; und dann pflegen ſie bis in den October rein zu bleiben.

Im October nemlich, wenn die Spargelſtengel gelb zu werden beginnen (*), müſſen die Wege zwiſchen den Beeten umgegraben, und aus denſelben etwas Erde auf die Beete geworfen werden. Zuförderſt müſſen dann die Stengel, (aber nicht eher, bis ſie gelb zu werden beginnen; denn wenn ſie abgeſchnitten werden, da ſie noch grün ſind, ſo pflegen die Stöcke aufs neue zu treiben, und dadurch ſehr geſchwächet zu werden;) die Stengel, ſage ich, müſſen zuförderſt mit einem Meſſer abgeſchnitten werden, — und zwar damit man die Beete ſelbſt von den Wegen unterſcheiden könne, 2 bis 3 Zoll hoch (†) über der Erde; dann muß das Unkraut auf den Beeten mit der Hacke losgeriſſen; die Zwiſchenwege um —, und das Unkraut in dieſelben eingegraben; und zuletzt aus den Wegen auf die Beete ſo viel Erde geworfen werden, daß ſie 5 Zoll (**) höher werden, als die Wege. Dann kan man in der Mitte der Wege heraus eine Reihe weiße Winterkohlpflanzen zum künftigen Frühjahrsgemüſe ſetzen; auf die Beete ſelbſt aber muß man nie etwas ſäen oder pflanzen, — weil ſolches die Spargelſtöcke ſehr ſchwächen würde. Noch weniger muß man, wie einige thun, in die Wege zwiſchen den Spargelbeeten eine Reihe Bohnen pflanzen, — weil ſolches den beyden äußern Spargelreihen gar zu nachtheilig iſt.

So bleiben nun die Beete bis in das folgende Frühjahr liegen. Dann aber müſſen ſie im Merz, um das hervorkeimende Unkraut zu zerſtöhren, mit einer Hacke aufgelockert; alsdenn wieder eben geharket; den ganzen

(*) Gelb geworden ſind. Ausg. von 1768.
(†) 2 Zoll hoch. Eb. daſ.
(**) 4 bis 5 Zoll. Eb. daſ.

Sommer hindurch vom Unkraut rein gehalten; und zulezt im October die Zwiſchenwege umgegraben; und aus denſelben Erde auf die Beete geworfen werden, u. ſ. w. wie es für das vorige erſte Jahr vorgeſchrieben iſt.

In den folgenden Jahren iſt die Wartung eben dieſelbe, nemlich, die Beete müſſen den ganzen Sommer hindurch vom Unkraut rein gehalten, die Wege im October umgegraben, und die Beete gegen das Ende des Merz aufgelockert werden, u. ſ. w. Ueberdem muß, damit die Beete Kraft behalten, immer gleich guten Spargel zu treiben, ein Jahr um das andere etwas verfaulter Miſt aus einem Gurken- oder Melonen-Beete ſowohl auf die Beete gebracht, als auch in die Wege, wenn man dieſe im Herbſt umgräbt, eingegraben werden. Und wenn der Spargel nach dieſer Vorſchrift gewartet wird, pflegt ein ſonſt gutes Beet zehn bis zwölf Jahr lang gute Stangen zu treiben, zumahl wenn man ihn nicht zu lange in den Sommer hinein ſticht. Denn, wenn man ihn nicht ſchon zeitig im Junius in die Höhe gehen läßet, werden die Stöcke ſehr geſchwächet, und die Stangen immer dünner. Wer alſo noch ſpät im Sommer Spargel verlangt, muß dazu lieber einige Beete beſonders ausſetzen, als durch zu ſpätes Stechen alle ſeine Spargelbeete verderben.

Ich kan bey dieſer Gelegenheit nicht umhin, des faſt allgemeinen Vorurtheils zu erwähnen, als ob der Spargel von dem Miſt einen unangenehmen ſtarken Geſchmack annehme, und alſo keinen Miſt haben müſſe. — Dis iſt bloßes Vorurtheil. Denn je fetter der Boden iſt, deſto wohlſchmeckender iſt der Spargel. Der unangenehme Geſchmack deſſelben, über welchen man ſo oft klagen höret, kömmt blos vom magern Boden her. Sein guter Geſchmack beruhet auf ſeinem ſchnellen Wachsthum; und dieſer hängt blos von der Fettigkeit des Bodens, und von der Wärme der Witterung ab. Um davon recht gewiß zu werden, habe ich einſtens zwey

Beete gelegt, unter welche ich ein Fuß hoch Miſt bringen laſſen, und welche ich nachher jährlich ſehr dick mit Miſt belegen ließ; und gefunden, daß der davon geſtochene Spargel ungleich wohlſchmeckender war, als aller andere Spargel, wenn ſolcher auch ſchon mit ihm zugleich in einerley Waſſer gekocht war.

Die Größe des mit Spargel zu belegenden Stückes Land betreffend, ſo muß es für eine kleine Familie wenigſtens 5 bis 6 Ruthen (*) halten, und mit wenigern kan man nicht zukommen. Denn wenn man nicht zur Zeit hundert Stangen auf einmahl ſtechen kann, ſo iſt es der Mühe nicht werth, — weil man dann zu einer Mahlzeit, beſonders bey kalter Witterung, erſt zween bis drey Tage ſammlen muß. Für einen zahlreichen Tiſch aber muß man ein Stück Land von zwölf Ruthen (**) haben; und dann kan man, wenn die Beete im guten Stande ſind, bey warmer Witterung täglich zwey bis drey hundert Stangen ſtechen.

§. 6.

Wie der Spargel zu ſtechen.

Man pflegt zwar (†) von neu angelegten Spargel wohl ſchon im zweyten Frühjahr nachher einige Stangen zu ſtechen. Beßer aber iſts, ihn bis ins dritte Frühjahr ungeſtochen zu laſſen. So bald er aber geſtochen werden darf, müſſen die Beete, im Frühjahr, einige Zeit zuvor, ehe die Stangen hervorkommen, mit einer beſondern plattzinkichten Spargelgabel (††), aber ſo vorſichtig aufgelockert werden, daß die Zinken der Gabel nicht zu tief faſſen, und die Crone der Stöcke nicht verletzen;

(*) 8 Ruthen. **Ausg. von 1768.**
(**) 16 Ruthen. **Eb. deſ.**
(†) Man **kan** zwar u. ſ. w. **Nach** Abridg. **von** 1771.
(††) **Engl.** A flat-pronged fork, commonly called an Aſparagus-fork

verletzen; und nachher, (jedoch erſt dann, wenn die Stangen nun würklich hervorkommen wollen,) müſſen ſie, damit das hervorkeimende Unkraut zerſtöret werde, wieder eben geharket werden. Sie pflegen dann viel länger rein zu bleiben, als wenn ſie entweder gar nicht, oder ſchon ſogleich nach dem Auflockern wieder eben geharket wären.

Wenn die Stangen über der Erde 4 oder 5 Zoll (*) lang ſind, müſſen ſie geſtochen werden; nicht aber alle ohne Unterſchied, ſondern nur die dicken Stangen; die dünnen Stangen müſſen, damit der Stock ſtärker werde, in die Höhe gehen. Denn je mehr Stangen man ſticht, deſto mehr Stangen treibt der Stock; aber deſto dünner werden auch die Stangen, und deſto eher gehen die Stöcke zu Ende.

Wenn man eine Stange ſtechen will, muß man, (um zu ſehen, ob dicht an derſelben etwa noch mehr Stangen hervortreiben, welche bey dem Abſchneiden abgebrochen oder verletzt werden mögten,) mit einem Meſſer, (welches eine ſchmale, lange, und wie eine Säge eingeſchnittene Klinge hat,) die Erde umher aufſcharren; und ſie dann etwa 3 Zoll tief (†) unter der Erde abſägen. Dieſe Art, Spargel zu ſtechen, wird denen, welche ihrer nicht gewohnt ſind, ſehr beſchwerlich zu ſeyn ſcheinen. Wer aber eine Fertigkeit darin erlanget hat, pflegt in kurzer Zeit eine ganze Menge Spargel auf dieſe Art ſtechen zu können. Nur muß man dabey freylich allerdings vorſichtig zu Werk gehen.

§. 7.

Spargel-Treibbeete.

Es gibt viele, welche gern früh Spargel haben, und der Handel der Londner Küchengärtner mit frühen Spargel

(*) 4 Zoll. Ausg. von 1768.
(†) 2 Zoll tief. Eb. deſ.

gel iſt daher jetzt ein wichtiger Nahrungszweig. Ich will alſo eine genaue Vorſchrift hinzufügen, wie man auch zu jeder Zeit im Winter Spargel haben könne.

Zuförderſt ſuche man ſich dazu einer hinlänglichen Anzahl guter Spargelpflanzen zu verſichern, welche man entweder ſelbſt gezogen, oder von den damit handelnden Gärtnern bekommen kan, und welche ſchon vor zwey oder drey Jahren aus dem Saamenbeete verpflanzt geweſen ſind. — Wenn man die Zeit beſtimmet hat, auf welche man Spargelſtangen verlanget, laſſe man etwa ſechs oder ſieben Wochen vor derſelben (*) eine hinreichende Menge friſchen Pferdemiſt auf einen Haufen zuſammen ſchlagen; miſche etwas Steinkohlenaſche darunter; laſſe ihn zehn bis zwölf Tage liegen, damit er ſich erwärme; laſſe ihn dann umſtechen, gut aufſchütteln, und abermahl auf einen Haufen werfen; und ſo noch acht Tage liegen, — wornach er denn zum Spargeltreiben tüchtig zu ſeyn pflegt. — Dann laſſe man zu dem Treibbeet eine Grube ausgraben, ſo breit, als es die Breite der dazu beſtimmten Miſtbeetfenſter erfordert; und ſo lang, als es nach dem Verhältniß der Menge, in welcher man Spargel treiben will, nöthig iſt. Für eine kleine Familie pflegen zur Zeit drey bis vier Fenſter hinreichend zu ſeyn; für einen zahlreichern Tiſch aber ſechs bis acht Fenſter zur Zeit nicht zu viel zu ſeyn. — In die Grube laſſe man den Miſt einwerfen, denſelben ordentlich aufſchütteln und zurecht legen, und ihn mit einer Miſtgabel recht feſt zuſammen ſchlagen; dergeſtalt, daß der Miſt, wenn es im December iſt, 3 Fuß dick, oder auch noch etwas dicker liege. — Auf den Miſt laſſe man etwa 6 Zoll hoch Erde bringen, dieſelbe recht fein zerſtoßen, und recht klar und eben harken. — Dann fange man an einer Seite des Beets an, die Pflanzen — auf die Oberfläche des Beets, — gegen eine kleine, und etwa 4 Zoll

(*) Sechs Wochen. Eb. deſ.

Zoll hohe, an den Rand gelegte Erdreiche, — reihenweiſe, (zwiſchen jede zwo Reihen aber (*) nur ein ganz wenig feine Erde,) — aufrecht, — ſo dicht, als möglich, an einander, — und ſo zu ſtellen, daß die Cronen aller Pflanzen gleich hoch hervorragen. — So bald dieſe Arbeit über das ganze Beet vollendet iſt, bedecke man die blos ſtehenden Wurzeln der Pflanzen an den Auſſenſeiten des Beets mit etwas ſteifer Erde, damit ſie nicht austrocknen; und ſtoße zuletzt zween oder drey zugeſpitzte, etwa 2 Fuß lange Stecken, mitten in das Beet, zwiſchen die auf daſſelbe geſtelleten Pflanzen, in einer gewiſſen Entfernung von einander. Der Zweck dieſer Stecken iſt, um vermittelſt derſelben, wenn man ſie heraus ziehet, und ihr unteres Ende mit der Hand befühlet, die Stärke der Hitze in dem Beet zu erfahren. Wenn man daſſelbe acht Tage nach der Pflanzung des Spargels noch nicht warm genug findet, muß man zur Beförderung der Wärme, rings an den Seiten des Beets herum, und oben auf daſſelbe, etwas Stroh oder Streuſtroh legen. Wenn man es aber ſo heiß findet, daß die Wurzeln der Pflanzen in Gefahr ſeyn könnten, zu verbrennen, muß es ganz unbedeckt liegen bleiben; dagegen muß man aber an jeder Seite des Beets an zwo bis drey Stellen mit einem dicken Pfal Löcher horizontal in den Miſt ſtoßen, damit die gar zu ſtarke Hitze ausziehen könne; worauf dann die Wärme des Beets bald auf den gehörigen Grad zurück zu kommen pflegt. (†).

Vierzehen Tage nach der Verfertigung des Beets, müſſen die Cronen der Pflanzen etwa 2 Zoll hoch mit feiner

(*) Nach *Mawe* Vorſchrift ſollen die Spargelpflanzen gegen die am Rand gemachte, und nach ſeiner Vorſchrift 6 Zoll hohe Erdreihe, eine Reihe an die andere, ohne zwiſchen die Reihen etwas Erde zu legen, auf der Oberfläche des Beets, ſo gedrängt, als es möglich iſt, geſtellet werden.

(†) Dann müſſen aber dieſe Luftlöcher ſo fort wieder mit Miſt verſtopft werden. S. Küch. Gart. Br. Th. 3. S. 256.

ſeiner Erde bedeckt; und ſo bald der Spargel durch dieſelbe nachher hervor zu ſtechen beginnet, muß noch mehr, und zwar noch etwa 3 Zoll hoch Erde aufgebracht werden, — damit die Cronen überhaupt 5 Zoll hoch Erde (†) über ſich haben, welches hinreichend iſt.

Dann muß man etwa 4 Zoll dicke Strohſeile an allen Seiten rings um das Beet herum, um hie und da in den Rand des Beets eingeſchlagene, gerade, etwa 2 Fuß lange, zugeſpitzte Pfäle, alſo befeſtigen, daß ſie mit der Oberfläche des Beets eine gleiche Höhe haben; auf dieſe Strohſeile müſſen die Miſtbeetkäſten geſetzt, und dann die Fenſter aufgelegt werden.

Wenn man drey Wochen nach der Verfertigung des Beets findet, daß die Wärme in demſelben abnimmt, muß es, um dieſelbe zu erneuern, rings umher mit friſchen Pferdemiſt umlegt; die Fenſter bey übler Witterung ſowohl, als die Nacht über, mit Matten und Stroh bedeckt; bey Tage aber, zumahl wenn die Sonne ſcheinet, dieſe Bedeckung abgenommen werden, — damit ſie durch die Fenſter ſcheinen, und den Spargelſtangen eine gute Farbe geben könne.

Ein nach dieſer Vorſchrift angelegtes Beet pflegt nach etwa 5 Wochen (*), und dann etwa 3 Wochen lang, geſtochen werden zu können. Und wenn die Pflanzen die gehörige Stärke gehabt haben, pflegt jedes Fenſter binnen dieſer Zeit etwa 300 Stangen zu geben. Wenn man alſo von getriebenen Spargel bis zu der ordentlichen Spargelzeit die Folge verlangt, muß man von der Zeit an, da man das erſte Treibbeet gemacht hat, bis an den Anfang des Merz, jedesmahl um die dritte Woche, ein neues Treibbeet anlegen; und dann pflegt,

(†) Wenigſtens 5 bis 6 Zoll hoch Erde. Nach Gärtn. Calend. Jan. §. 22.

(*) 5 bis 6 Wochen. Ausg. von 1768.

pflegt, (weil die lezten Beete gemeiniglich vierzehen Tage eher geſtochen werden können, als die, welche um Weyhnachten gemacht ſind,) das lezte in den erſten acht Tagen des Merz gemachte Beet ſo lange vorzuhalten, bis man wieder aus dem freyen Garten Spargel haben kan. Die leztern Treibbeete pflegen auch ſtärkere, und zugleich, weil ſie mehr Sonne haben, auch beſſer gefärbte Stangen zu geben.

Wenn man nach dieſer Vorſchrift Spargel treiben will, muß man, (wenn man die dazu nöthigen Pflanzen nicht etwa von andern kaufen will,) zu dieſem Zweck jährlich aufs neue ſo viel Pflanzen auspflanzen, als man nachher zum Treiben nöthig zu haben glaubt. Wie viel Pflanzen man zu jedem Fenſter nöthig habe, kan man ſehr leicht nach dem Maasſtab ſtimmen. Wenn ſie nemlich ausdrücklich in der Abſicht ausgepflanzt werden, daß ſie nach zwey oder drey Jahren zum Treiben gebraucht werden ſollen, und man folglich auf jedes Pflanzenbeet 6 Reihen pflanzt, und die Reihen nur 10 Zoll weit von einander macht, und die Pflanzen in den Reihen nur 8 bis 9 Zoll von einander ſezt, und die Pflanzung gut einſchlägt, und nur wenig Pflanzen zurück bleiben: ſo pflegt 1 Ruthe Land ſo viel Pflanzen zu faſſen, als unter ein Fenſter nöthig ſind (†). Wenn aber die Reihen weiter aus einander, und auf ein Beet weniger Reihen gemacht werden, dann muß freylich auf ein Fenſter ein größeres Stück Land gerechnet werden.

Die

(†) Eine Ruthe ſolcher zum Treiben gezogener Pflanzen pflegen die Londner Pflanzgärtner, (nachdem nun die Pflanzen entweder erſt zwey, oder ſchon drey Jahr verpflanzt geſtanden haben, und die Reihen mehr oder weniger vollzählig ſind,) für 6 bis 10 Engl. Schilling zu verkaufen. Zu einem Treibbeet von 3 Fenſtern ſind, je nachdem die Pflanzen entweder ſtärker oder ſchwächer ſind, fünf, ſechs bis ſieben hundert, und oft noch mehr Pflanzen nöthig.

Die Londner Küchengärtner nehmen zum Treiben meiſtens ſolche Pflanzen, welche zwey Jahr verpflanzt geſtanden haben. Wenn aber der Boden, in welchem ſie ſtehen, nicht vorzüglich gut iſt, ſo iſt es beſſer ſie drey Jahr ſtehen zu laſſen. Denn ſchwache Pflanzen treiben nur dünne Stangen, und ſind der Mühe des Treibens nicht werth. Der beſte Boden für die zum Treiben beſtimmten zu verſetzenden Pflanzen, iſt, wenn man ſtarke Pflanzen verlanget, ein feuchter und fetter Boden; da hingegen für ſolchen Spargel, welcher nicht zum Treiben gebraucht werden, ſondern auf ſeiner Stelle ſtehen bleiben ſoll, ein Boden von mittlerer Natur, nicht zu feucht und nicht zu trocken, beſſer, am allerbeſten aber ein friſcher ſandiger, und gut gedüngter Leimboden iſt.

Spargel-Erbſe.

Lotus leguminibus ſolitariis membranaceo-quadrangulatis, bracteis ovatis. *Hort. upſ. 220.* LOTUS TETRAGONOLOBUS. *Linn. Sp. Pl. 1089.* & *Mill. n. 14.* Lotus ruber, ſiliqua angulosa. *Bauh. pin. 332.* **Engl.** Winged Pea. Engliſche Erbſe, Flügelerbſe, Rothblühender Lotus mit eckigten Schoten.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Spargelerbſe iſt eine jährige Pflanze, und wächſt in Sicilien wild, wird aber in England ſchon ſeit langer Zeit in den Gärten gezogen. Vormahls zog man ſie zum Küchengebrauch, und richtete ihre grünen Schoten, wie noch jetzt in einigen nördlichen Provinzen von England üblich iſt, eben ſo zur Speiſe zu, wie Erbſen (†). Weil ſie eine grobe Koſt ſind, an welcher diejenigen, welche beßere Speiſen gewohnt ſind, keinen Geſchmack finden, ſo wird ſie um London gegenwärtig blos in den Blumengärten um ihrer Blüten willen gezogen. Sie treibt aus der Wurzel verſchiedene, an der Erde liegende, etwa 1 Fuß lange Blütenſtengel; welche an einem jeden Gelenk mit eyrunden, aus drey Lappen beſtehenden Blättern beſetzt ſind, — an deren Stiel unten kleine eyrunde Blätterchen ſitzen.

(†) Die äußern Flügel werden abgezogen, und die Schoten dann in kochenden Waſſer, wie Spargel, aufgewellet, und kalt mit Eßig, Pfeffer und Baumoel zum Salad gegeſſen, auch an Hühner gekocht. Trocken zu kochen taugen ſie nicht. Kamm. III. 80.

ſitzen. Aus einem jeden Gelenk kömmt wechſelsweiſe ein 2 bis 3 Zoll langer Blumenſtiel, auf welchem eine große rothe Blume ſtehet, und dicht unter derſelben drey Blätter. Wenn dieſelbe verblühet iſt, wird aus dem Eyerſtock eine 2 Zoll lange aufgetriebne lang=runde Schote, welche vier der Länge nach an ihr hinauflaufende Flügel hat. Die Zeit ihrer Blüte iſt der Junius und Julius, und die Schoten werden im Herbſt reif.

§. 2.

Wartung.

Wenn man die Spargelerbſen um ihrer Blumen willen auf Blumenrabatten pflanzt, pflegt man (*) bald hie, bald da, jedesmahl 5 bis 6 Körner auf eine Stelle, wo ſie unverpflanzt ſtehen bleiben ſollen, nahe neben einander zu legen, und wenn ſie alle aufgehen, einige Pflanzen auszureiſſen, und auf jeder Stelle nur zwo oder drey ſtehen zu laſſen. Nachher bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als daß man ſie vom Unkraut rein hält.

(*) Im Frühjahr; und im Küchengarten reihenweiſe.

Spic.

LAVANDULA SPICA (Latifolia.) *Linn. Sp. Pl. 800.* (*)

Lavendula ſoliis lanceolatis integerrimis, ſpicis nudis. *Hort. Cliff. 303.* Lavendula Spica. *Mill. n. 1.* Lavendula latifolia. *Bauh. pin. 216.* Engl. Spike oder Lavender Spike. Fr. Lavande mâle, ou Aſpic, auch Eſpic und Nard. Ital. Spico, Spigo. Spica, Spicanard, Spike.

§. 1.

Beſchreibung.

Man findet den Spic in viel Gärten in England. Seine Blätter ſind nicht nur viel kürzer und breiter, ſondern ſeine Zweige auch kürzer, dichter zuſammen ſtehend, und voller von Blättern, als am Lavendel. Er blühet nicht oft. Wenn er aber blühet, ſo hat er an den Blütenſtengeln Blätter, welche ganz anders, als die an den übrigen Zweigen, geſtaltet ſind; und den Lavendelblättern näher kommen, außer daß ſie breiter ſind. Seine Stengel ſind länger, ſeine Blütenähren größer, und lockerer, und ſeine Blüten nicht nur kleiner, als am Lavendel, ſondern blühen auch etwas ſpäter. Man verwechſelt ihn gemeiniglich mit demſelben, und hält beyde für einerley. Sie ſind aber außer Streit zwo verſchiedene Arten (†).

§. 2.

Wartung, u. d. gl.

S. Lavendel. §. 2. 3. 4.

Spinad.

(*) S. Lavendel.

(†) Nach dem *Linné* machen beyde die Lavandula Spica aus.

Spinad.

SPINACIA OLERACEA. *Linn. Sp. Pl. 1456.* (*). Schwed. Spinat. Dän. Spinat, Spinatz. Ital. Spenaci. Holl. Spinagie. Binetſch, Spinet, Pinet, Spinetſch, Grünkraut.

§. 1.

Spinad-Sorten.

Es gibt zwo Sorten Spinad, nemlich 1. Stachlichter langer Spinad. *Reich. IV. 24.* oder Spinad mit ſtachlichten Saamen, Spinacia foliis ſagittatis, ſeminibus aculeatis; Spinacia oleracea. *Mill. n. 1.* Spinacia vulgaris capſula ſeminis aculeata. *Tourn. Inſt. 533.* [Lapathum hortenſe ſ. Spinacia ſemine ſpinoſo. *Bauh. pin. 114.*] Engl. Common prickly Spinach, oder prickly-ſeeded Spinach. Fr. Epinar commun, ou mâle, Epinard.

Dieſe Sorte wurde in den Küchengärten in England ehedem mehr gezogen, als jezt; und weil ſie viel dauerhafter iſt, als die rundblättrige Sorte, und folglich im Winter nicht ſo leicht erfrieret, ſo wurde ſie vormahls auch durchgehends zu Winterſpinad gebraucht. Ihre Blätter ſind dreyeckt, und wie die Spitze eines Pfeils geſtaltet; ihre Stengel ſind hohl, mit Zweigen beſezt, und kräuterartig, und werden etwa 2 Fuß hoch. Die männlichen Blüten wachſen in langen Aehren; haben aber keine Blumenblätter, ſondern nur fünf haarförmige Staubfäden, mit länglichten und zweyknöpfigen Staubkölbchen, — welche gelblichen Blütenſtaub

(*) Unter dieſer Art begreift der Ritter Linné beyde folgende Sorten, deren gemeinſchaftlicher Caracter iſt Spinacia fructibus ſeſſilibus. *Hort. cliff* 457.

tenſtaub in ſich enthalten, — und ſolchen, wenn er zu ſeiner Reiſe gelanget iſt, und die Pflanzen etwa erſchüttert werden, von ſich ſprengen; wornach denn die Pflanzen bald abſterben. — Die weiblichen Blüten wachſen an beſondern Pflanzen, und ſitzen dicht an jedem Gelenk der Stengel haufenweiſe bey einander; ſind klein; und haben weder Staubfäden noch Blumenblätter, ſondern nur einen rundlichen zuſammengedruckten Fruchtknoten, aus welchem nachher rundliche Saamenkörner werden, welche kurze ſpitze Stacheln haben. Sie blühen im Junius, und geben im Anfang des Auguſt reifen Saamen. — Man findet von dieſem ſtachlichten Spinad in den Engliſchen Küchengärten zwo oder drey Sorten, welche in Anſehung der Größe und Geſtalt ihrer Blätter unterſchieden ſind, und deren Saamenkörner mehr oder weniger ſtachlicht ſind (*).

2. **Runder Spinad.** *Reich. IV. 24.* oder **Rundblättriger Spinad;** Spinad mit glatten Saamen. Spinacia foliis oblongo-ovatis, ſeminibus glabris; Spinacia glabra. *Mill. n. 2.* Spinacia vulgaris, capſula ſeminis non echinata. *Tourn. Inſt. 533.* [Lapathum hortenſe ſ. Spinacia ſemine non ſpinoſo. *Bauh. pin. 115.*] **Engl.** Oblong oval-leaved Spinach. **Fr.** Epinar de la grande eſpece.

Dieſe Sorte unterſcheidet ſich von der vorhergehenden durch ihre ovalrunden dicken Blätter, welche unten keine Ecken haben; durch ihren glatten Saamen, welcher keine Stacheln hat; und durch ihre Stengel, und Blätter, welche fleiſchichter und ſaftreicher ſind. Man hat zwo oder drey Sorten von derſelben, welche in Anſehung der Dicke und Größe, und Ründung ihrer Blätter unterſchieden ſind.

§. 2.

(*) Die größte und vortheilhafteſte Sorte iſt diejenige, welche in England, *Burdock Spinach*, genannt wird. Gärtn. Cal. Aug. §. 2.

§. 2.

Stachlichter Spinad zu Winterſpinad.

Der ſtachlichte Spinad muß auf ein frey liegendes Stück Land, im Auguſt (*), und wo möglich, wenn es ſich zum Regen anläßet, zu Winterſpinad geſäet werden. Denn bey anhaltender Dürre gehet der Saamen zu ungleich auf; ein Theil keimet dann bald, ein anderer Theil aber erſt nach einem erfolgten Regen; und wenn der Regen zu lange ausbleibt, ſo gehet oft kaum die Hälfte davon auf.

So bald die aufgegangenen Pflanzen etwas herangewachſen ſind (†), müſſen ſie mit der Hacke vom Unkraut gereinigt, und da, wo ſie zu dicht ſtehen, ſo weit verdünnet werden, daß jede Pflanze 3 bis 4 Zoll Raum bekömmt. Damit aber das mit der Hacke losgeriſſene Unkraut gleich vertrocknen könne, muß dieſe Arbeit nur bey trocknen Wetter vorgenommen werden.

Nach vier oder fünf Wochen pflegt das Unkraut abermahl herangewachſen zu ſeyn; und dann muß der Spinad abermahl bey trockner Witterung eben ſo bearbeitet werden. Wenn es aber ja bey feuchter Witterung geſchehen muß, ſo darf das mit der Hacke losgeriſſene Unkraut zwiſchen dem Spinad nicht liegen bleiben, ſondern muß von dem Beet weggeſchaffet werden. Denn wenn der Spinad nicht vor dem Winter völlig rein gemacht wird, ſo wächſet das Unkraut über ihn her, und erſticket ihn; und dann gehet er bey naßer Witterung in Fäulniß.

Im October pflegt ſolcher Winterſpinad ſchon brauchbar zu ſeyn. Wenn man dann nur die äußern großen Blätter zur Speiſe abnimmt, und die inwendigen kleinen Herzblätter, damit ſolche erſt größer werden, noch ſitzen läßet, ſo hat man den ganzen Winter hin-

 durch,

(*) Im Anfang des Auguſt. Ausg. von 1768.
(†) Vier Blätter haben. Eb. daſ.

durch, (und nachher bis in den April, da der zeitig im Frühjahr zu Sommerſpinad geſäete Spinad erſt brauchbar wird,) brauchbaren Winterſpinad. Dann aber pflegt er in Saamen zu gehen, und muß alsdenn ſogleich vollends verbraucht werden.

§. 3.

Runder Spinad zu Sommerſpinad.

Der runde Spinad muß im Frühjahr auf ein frey liegendes Stück Land zu Sommerſpinad geſäet werden. Man kan ihn entweder allein ſäen, oder nach Art der Pachtgärtner, welche ihr Gartenland zu ſo manchen Gartengewächſen, als möglich iſt, zugleich zu nutzen ſuchen müſſen, runden Spinad und langen Radis unter einander ſäen; wiewohl es, wenn die Gartenpacht wohlfeil iſt, an und vor ſich ſelbſt beſſer iſt, jedes allein zu ſäen. — Die aufgegangenen Pflanzen müſſen nachher mit der Harke ke vom Unkraut gereiniget, und vorerſt bis auf etwa 3 Zoll weit verdünnet werden. So bald ſie ſich nachher wieder berühren, kan ſchon, damit ſie mehr Raum bekommen, ſich auszubreiten, ein Theil Pflanzen zur Speiſe ausgeſtochen, und ſie dadurch noch weiter verdünnet werden. Dis kan in der Folge, wenn man die wegzunehmenden Pflanzen zur Speiſe zu nutzen Gelegenheit hat, noch zweymahl wiederholet werden, — bis endlich jede Pflanze 8 bis 10 Zoll Raum hat. Und wenn man den Boden bey ſolcher Gelegenheit jedesmahl zugleich mit der Hacke auflockert, und dadurch das Unkraut zerſtöhret, pflegt der Spinad vortreflich zu wachſen. Beſonders pflegt alsdenn die breit- und dickblättrige Sorte deſſelben, welche in England Plantain Spinach (†) genannt

(†) d. i. Wegebreit-Spinad. Plantain und zwar the common broad-leaved Plantain, welcher Waybread genannt wird, iſt Plantago major, *Linn. Sp. Pl.* 163. Plantago latifolia

nannt wird, im fetten Boden eben ſolche große Blätter zu bekommen, als der große Grindwurz (†); und dennoch ſehr mürb zu ſeyn.

Um an Sommerſpinad keinen Mangel zu haben, muß man im Frühjahr drey bis vier Ausſaaten nach einander machen; die erſte im Januarius, in einen trocknen Boden; die andere im Anfang des Februarius, in einen etwas feuchtern Boden; die dritte im Anfang des Merz, in einen ganz feuchten Boden; die vierte im Anfang des April, und noch eine im May. — Die ſpätern Ausſaaten aber müſſen gleich bey der erſten Bearbeitung mit der Hacke ſtärker verdünnet werden, als die beyden erſten Ausſaaten. Denn theils gebraucht man bey ihnen, (weil man ſo lange, bis ſie ihre völlige Größe haben, von den erſtern Ausſaaten hinreichend Spinad hat,) nicht auf die Nutzung der zur Verdünnung zwiſchen ihnen wegzunehmenden Pflanzen zu ſehen; theils gehet auch der Spinad, wenn man ihn gleich anfangs zu der gehörigen Weite verdünnet, nicht ſo bald in Saamen, als wenn er dichter ſtehet.

Ich habe hier die verſchiedenen Sommerſpinad-Ausſaaten ſo angegeben, wie die Londner Küchengärtner ſolche gewöhnlich machen. Da jedoch der Spinad auch im Sommer bey großen Tafeln zu Suppen u. d. gl. häufig gebraucht wird, ſo muß man, um ſtets einen

latifolia ſinuata. *Bauh. pin.* 189. Wegebreit oder Wegerich mit breiten Buſenblättern. Elsh. 234.

(†) The broad-leaved Dock oder Butter Dock. Rumex obtuſifolius. *Linn. Sp. Pl.* 478 & *Mill. n.* 8. Lapathum folio minus acuto. *Bauh. pin.* 111. Lapathum vulgare, folio obtuſo *I. B.* Eine Art der Grind- oder Mengelwurz, welche an Wegen und Anhöhen wächſet, u. d. faſt 1 Fuß lange, und 5 Zoll breite Blätter hat, welche man zum Einſchlagen der Butter in dieſelben zu gebrauchen pflegt, und daher in England den Namen Butter Dock führet.

Vorrath von Spinad zu haben, den ganzen Sommer über um jede dritte Woche etwas davon nachſäen. Weil er aber in einem leichten und trocknen Boden bey heißer und trockner Witterung, und beſonders, wenn er nicht einzeln genug ſtehet, ſchon ehe er einmahl für die Küche brauchbar geworden iſt, in Saamen gehet, ſo müſſen die ſpätern Ausſaaten in einen feuchten und ſtarken Boden gemacht werden.

§. 4.

Spinad-Saamen-Erziehung.

Wenn man neuen **Spinadſaamen von der ſtachlichten Sorte** nöthig hat, kan man einen Theil Winterſpinad, im April, da derſelbe ſonſt, (nach §. 2.) weil er dann in Saamen gehet, aus dem Garten weggeſchafft wird, zur Saat ſtehen laſſen. — Wenn aber weißer Winterkohl zwiſchen ihn gepflanzt ſeyn ſollte (*), ſo darf man zwiſchen demſelben keinen Spinad zur Saat ſtehen laſſen; ſondern muß denſelben, damit der Kohl zur Beförderung ſeines Wachsthums behäufet, und der Boden um ihn aufgelockert und gereinigt werden könne, (ſo bald der Sommerſpinad nur irgend brauchbar iſt,) ganz von dem Beet wegſchaffen; und in dieſem Fall, zur Erziehung eines neuen Saamenvorraths, ein beſonderes Beet, welches mit ſonſt nichts bepflanzt werden muß, mit Spinad beſäen.

Im Februarius nemlich, wenn für den Spinad vom Froſt keine Gefahr mehr zu befürchten iſt, muß man von der Spinadſorte, von welcher man einen neuen Saamenvorrath verlangt, auf ein frey liegendes fettes Stück Land eine Ausſaat machen; die aufgegangenen Pflanzen mit der Hacke vorerſt bis auf 6 oder 8 Zoll verdünnen, und das Unkraut zugleich mit wegnehmen; dieſe drey bis vier Wochen nachher abermahl mit der Hacke

(*) **S. Weißer Kohl. §. 2.**

Hacke bearbeiten, und jeder Pflanze dann wenigſtens 12 bis 14 Zoll Raum geben, — weil ſie das ganze Beet dann doch mit den Seitenzweigen, welche ſie treiben, zu bedecken pflegen; und das Beet überhaupt vom Unkraut rein halten, — weil ſolches, wenn man es frey fortwachſen läſſet, den Spinad zu dünnſtengelich in die Höhe dränget, und ihm großen Schaden thut.

Wenn der Spinad zur Blüte in die Höhe gegangen iſt, kan man unter ihm ganz deutlich zweyerley Arten von Pflanzen, nemlich männliche und weibliche, wahrnehmen. Die männlichen Pflanzen bekommen Blütenähren von ſolchen Blüten, welche keine Blumenblätter, ſondern nur Staubfäden haben, und den Blütenſtaub in ſich haben; und ſind zur Befruchtung der Fruchtknoten der weiblichen Pflanzen, damit der Saamen zum Aufgehen tüchtig werde, weſentlich nothwendig. Die Gärtner nennen dieſe männlichen Pflanzen gemeiniglich **Fimmelſpinad, oder tauben Spinad** (*) und Unwiſſende pflegen ihn, um den weiblichen und würklich Saamen tragenden Pflanzen mehr Raum zu verſchaffen, ſo bald ſie ihn von dieſen unterſcheiden können, auszureiſſen. Ich weiß aber aus verſchiedenen darüber angeſtelleten Beobachtungen, daß wenn dieſe männlichen Pflanzen ſämmtlich, ehe ſie ihren Staub von ſich gegeben, und ſolchen den weiblichen Pflanzen mitgetheilet haben, ausgeriſſen werden, der Spinadſaamen nachher nie aufgehet; und daß alſo nothwendig, wenigſtens hin und wieder einige von ihnen ſtehen bleiben müſſen. Weil ſie aber ſehr viel Blütenſtaub haben, und ſolchen, wenn ſie vom Winde bewegt werden, ziemlich weit von ſich ſprengen, und alſo eine kleine Anzahl derſelben, (wenn ſie auf dem Beet gehörig vertheilt ſtehen,) zur Befruchtung einer ziemlichen

(*) **Grotjans** Calend. Perpet. §. 866. **Reich.** IV. 26. In der Engl. Gärtnerſprache She Spinach. d. i. **Sie-Spinad.** Im Teutſchen auch **Femel.** *Tabern.* 809.

chen Anzahl weiblicher Pflanzen hinreichend iſt, ſo kan man in dem Fall, wenn ſich ihrer zu viel finden ſollten, einen ziemlichen Theil derſelben ausreißen.

Wenn die Saamenkörner weiß zu werden, und abzufallen beginnen, folglich reif ſind, müſſen die ganzen Stauden aus der Erde gezogen; damit der Saamen vollends trocken werde, auf einige Tage ausgebreitet hingelegt, — und damit er überall gleich trockne, täglich umgewandt; auch vor den Vögeln, damit ſolche ihn nicht wegholen, wohl in Acht genommen; nachher, wenn er völlig trocken iſt, ausgedroſchen, und gereinigt, — und an einem Ort aufbewahret werden, wo er vor den Mäuſen, welche ihm ſehr nachgehen, ſicher iſt.

Springkreße (*).

1. Cardamine foliis pinnatis, foiolis inciſis, floribus exiguis, caule erecto ramoſo; Cardamine parviflora. *Mill. n. 2.* (**) Cardamine annua, exiguo flore, *Tourn. inſtit. 224.* **Engl.** Ladies Smock with winged leaves &c.

2. Cardamine foliis pinnatis inciſis ſtipulatis, floribus apetalis. **It.** *W-goth. 26.* CARDAMINE IMPATIENS. *Linn. Sp. Pl. 914.* & *Mill. n. 4.* Cardamine pratenſis, parvo flore. *Tourn. inſtit. 224.* [Siſymbrii cardamines ſpecies quaedam inſipida. *Bauh. hiſt. 2. p. 886.*] **Engl.** Impatient Creſſ &c.

3. Cardamine foliis pinnatis, foiolis palmatis aequalibus petiolatis. *Roy. lugdb. 345.* CARDAMINE GRAECA. *Linn. Sp. Pl. 915.* & *Mill. n. 5.* Cardamine Sicula, foliis Fumariae. *Tourn. inſtit. 225.* **Engl.** Sicilian Impatient Creſſ.

§. 1.

Beſchreibung.

Alle dieſe Sorten der Springkreße ſind niedrige jährige Pflanzen (†), welche in viel Gegenden von Eng-

(*) Ich habe für dieſe Pflanzen dieſen Namen gewählet, weil ich für ſie noch keinen beſtimmten teutſchen Namen finden können. *Planer* nennet ſie **Gauchblume**

(**) Wenn dieſe die Cardamine parviflora, *Linn. Sp. Pl.* 914. wäre, ſo wäre ſie Naſturtium pratenſe parvo flore. *Bauh. prodr.* 44. welche mit der folgenden Sorte viel Aehnlichkeit hat.

(†) Die mittlere Sorte iſt nach den Linné eine zweyjährige Pflanze.

England wild wachſen, und alſo ſelten im Garten gezogen werden. Sie werden in England Impatient Creſſ (d. i. Springkreße) genannt, weil ihre Saamenſchoten elaſtiſch ſind, und ſo bald ſie reif ſind, und berühret werden, aufſpringen, und ihre Saamenkörner mit Heftigkeit ziemlich weit wegſchnellern.

§. 2.

Gebrauch.

Die Landleute bedienen ſich ihrer jungen Blätter, welche wie Kreße, jedoch etwas milder ſchmecken, zum Salad.

§. 3.

Wartung.

Wenn man ſie einmahl im Garten hat, vermehren ſie ſich von ſelbſt in großer Menge. Denn ſie tragen ſehr reichlich Saamen, wovon, wenn man ihn ſich ausſaamen läſſet, Pflanzen genug aufgehen, — welche nur verdünnet, und vom Unkraut rein gehalten zu werden gebrauchen, und in einer ſchattigen Lage am beſten wachſen.

Steckrüben, große.

S. Kohlrabi unter der Erde.

Stöchaskraut.

LAVANDULA STOECHAS (purpurea.) *Linn. Sp. Pl.* 800. (*).

Stoechas foliis lanceolato-linearibus, pedunculis brevioribus; Stœchas Officinarum. *Mill. n.* 1. Stœchas purpurea. *Bauh. pin.* 216. Engl. Purple Stœchas oder Common French Lavender, (d. i. franzöſiſcher Lavendel.) Fr. Lavande d'Eſpagne, Steca, Stœchados. Ital. Stechade. Stechas, Römiſcher oder großer Welſcher und fremder Kümmel oder Thymian.

§. 1.
Beſchreibung.

Das Stöchaskraut wächſet in den ſüdlichen Provinzen von Frankreich, und in Spanien in großer Menge wild; und von da her werden ſeine Blütenähren nach England zum Arzneygebrauch gebracht. Es hat einen niedrigen, dicken, staudenartigen, etwa 2 Fuß hohen, und in die Länge herauf holzichte Seitenzweige

(*) *Linné* begreift unter der Lavandula Stœchas auch Stœchas cauliculis non foliatis. *Bauh. pin.* 216. Stœchas pedunculatus. *Mill. n.* 2.

zweige treibende Stengel. Die Seitenzweige ſind mit lanzenförmigen, ſchmalen, etwa 1 Zoll langen, weißgrauen, ſpitz zugehenden, einen ſtarken aromatiſchen Geruch habenden, und an jedem Gelenk gegen einander über ſtehenden Blättern beſetzt, — neben denen auf eben derſelben Stelle eben ſo geſtalte kleinere Blätter ſitzen. Auf den Spitzen der Zweige ſtehen etwa 1 Zoll lange ſchuppichte viereckte Aehren purpurbrauner Blüten, — in denen die Schuppen, wie Fiſchſchuppen, über einander liegen, — und wo aus jeder Schuppe eine lippenartige Blüte zum Vorſchein kömmt, deren Röhre ſo lang iſt, als die Schuppe; daher denn nur die zwo Lippen ſichtbar ſind, von denen die untere nach unten ſiehet, die obere aber aufrecht ſtehet. Die Aehren haben, eben wie die Scharley, einen kleinen Zopf von purpurbraunen Blättern auf der Spitze. Sie blühen im May und Junius, und haben eyrunde Saamenkörner, welche im Herbſt (*) reif werden. — Die ganze Pflanze hat einen ſehr ſtarken, aromatiſchen und angenehmen Geruch. — Weil ihre Blütenähren theils nur ſelten nach England gebracht werden, theils mit ihrem Trocknen und Einpacken nicht ſorgfältig genug verfahren wird, — und ſie alſo auf der Reiſe leicht ſchimmlicht werden, — und dann nicht ſo gut zu gebrauchen ſind, als die in England geſammleten friſchen Blütenähren, ſo könnte das Stöchaskraut in England mit großen Vortheil gezogen werden.

§. 2.

Wartung.

Es muß im Merz in einen leichten trocknen Boden geſäet, die aufgegangenen Pflanzen nachher mit Fleiß vom Unkraut rein gehalten; und wenn ſie 2 Zoll hoch ſind, vorläufig verpflanzt werden. Man bereitet dazu ein leichtes und trocknes Stück Land, harket daſſelbe eben; theilet

(*) Im Auguſt. Ausg. von 1768.

theilet es in Beete ab; pflanzt die Pflanzen auf ſolche 5 bis 6 Zoll weit ins Gevierte; und begießet, und hält ſie in Schatten, bis ſie angeſchlagen ſind. Nachher bedürfen ſie im erſten Sommer keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraut. Wenn aber der folgende Winter heftig ſeyn ſollte, müſſen ſie mit Matten, Erbsſtroh, oder andern leichten Sachen gegen den Froſt, welcher ſie, da ſie noch jung ſind, beſchädigen würde, bedeckt werden. — Im folgenden Merz, oder im Anfang des April müſſen ſie endlich förmlich verpflanzt werden, und wo möglich, bey warmer und feuchter Witterung; dürfen aber nicht lange außer der Erde bleiben, weil ihre Wurzeln ſonſt trocken werden, und ſie dann nachher ſelten recht gut anſchlagen. — Sie lieben einen warmen, trocknen, ſandigen oder kieſigten Boden; und je magerer derſelbe iſt, deſto beſſer können ſie die Winterkälte ertragen, — wenn anders der Boden nur trocken iſt. In einem fetten feuchten Boden wachſen ſie im Sommer zwar ſtärker, — blühen dagegen dann aber auch nicht ſo gut; gleichwie ihre Blütenähren dann auch nicht ſo ſtark aromatiſch riechen. Eine Eigenſchaft, welche ſie mit den meiſten andern aromatiſchen Pflanzen gemein haben!

Man kan das Stöchaskraut aber auch durch Zertheilung der Stöcke, oder durch abgeſchnittene Zweige im Frühjahr ziehen; welche ſo lange, bis ſie ſich eingewurzelt haben, feucht gehalten und in der Folge, eben wie die aus Saamen gezogenen Pflanzen, gewartet werden müſſen. Weil aber die aus Saamen gezogenen Pflanzen beſſer ſind, als die auf jene Art gezogenen, ſo verlohnet es ſich kaum der Mühe, ſie auf jene Art zu ziehen; zumahl der Saamen in England ſehr gut reif wird.

§. 3.
Gebrauch.

Seine Blütenähren müſſen, wenn man davon Gebrauch machen will, zu der Zeit, da ſie in voller Blüte ſtehen, abgeſchnitten; auf einer ſchattigen Stelle aus einander gebreitet und getrocknet; und dann zum Gebrauch weggehangen werden.

Süßholz.

Glycyrrhiza leguminibus glabris, ſtipulis nullis. *Hort. Cliff. 490.* GLYCYRRHIZA GLABRA. *Linn. Sp. Pl. 1046.* & *Mill. n. 1.* Glycyrrhiza ſiliquoſa & germanica. *Bauh. pin. 352.* **Engl.** Common Liquorice. **Franz.** Reclisse, Regalisse. **Ital.** Regolitia. **Dän.** Lackris-Trae, Lackritz. **Holl.** Duitthout, Soethout, Callissihout. Lekritze, Leckritzenholz, Lachritzen, Süßwurzel, Gemein Süßholz.

§. 1.

Beſchreibung.

Das Süßholz treibt nicht nur ſehr tiefe Wurzeln, ſondern läuft auch, wenn man es auf einer Stelle lange ſtehen läſſet, ſehr weit aus. Seine ſtarken und krautartigen Stengel werden 4 bis 5 Fuß hoch, und ſind mit geflügelten Blättern beſetzt, — welche jedes aus vier bis fünf Paar ovalen Lappen oder Blättern beſtehen, in der Spitze aber ein einzelnes Blatt haben. Seine Blätter ſowohl, als ſeine Stengel ſind klebrig, und dunkelgrün. Die Blüten kommen am Ende des Julius oben an den Stengeln (*) in Aehren (†) zum Vorſchein, ſtehen aufrecht, und ſind blasblau (**). Der Saamen ſitzt in kurzen zuſammen gedrückten Schoten, — in jeder Schote zwey bis drey nierenförmige Körner; wird aber in England nie reif.

§. 2.

(*) Aus den Flügeln der Stengel. Ausg. von 1768.
(†) Traubenweiſe. Reich.
(**) Purpurfarbig. Reich.

§. 2.
Wartung.

Das Süßholz liebet einen leichten Sandboden; welcher, weil die Länge ſeiner Wurzeln ſeinen größten Werth ausmacht, wenigſtens 3 Fuß tief ſeyn muß. In England wird es um den Flecken Pontefract in der Grafſchaft York, und um Godalming in der Grafſchaft Surry am ſtärkſten gebauet. Seit den lezten Jahren aber wird es auch in den Gärten um London in Menge gebauet.

Der Boden, welcher mit Süßholz bepflanzt werden ſoll, muß, damit der Miſt zuvor völlig verrotte, und mit der Erde recht vermiſcht werde, (weil ſonſt die Wurzeln, ſo bald ſie auf den Miſt ſtoßen, nicht weiter in die Tiefe gehen können,) ein Jahr zuvor gehörig gegraben und gedünget ſeyn.

Ehe dann aber das Süßholz würklich gepflanzt wird, muß das damit zu bepflanzende Stück Land zuvor erſt drey Spadenſtich tief rigolet, und zweymahl abgeſchaufelt (*), und die Erde recht locker auf einander geworfen werden.

(*) d. i. So oft jedesmahl der erſte Spadenſtich Erde in den zu füllenden Graben eingeworfen iſt, wird die Erde in dem dadurch entſtandenen neuen Graben mit einer hölzernen Schaufel oder Schüppe ſtark abgeſchaufelt, und auf den in den vorhergehenden Graben geworfenen erſten Spadenſtich geworfen. Dann wird in denſelben ein zweyter Spadenſtich Erde geworfen, die Erde alsdenn abermahl ſtark abgeſchaufelt, und auf die in den vorhergehenden Graben geworfene Erde geworfen. Dann wird der dritte und lezte Spadenſtich ausgegraben, und in den vorhergehenden Graben geworfen; nun aber nach demſelben nicht mehr geſchaufelt. dieſes nach dem erſten und zweyten Stich zu verrichtende Abſchaufeln hat den Nutzen, daß das ganze Stück Land überall gleich tief rigolet wird. — Die obige Vorſchrift wegen des Abſchaufelns iſt ein Zuſatz im Abridg. von 1771.

Die Pflanzen müſſen friſch abgenommen, etwa 8 bis 10 Zoll (*) lange, und vollkommen geſunde Nebenſchoſſen von den alten Stöcken, und mit einem guten Treibauge oder Keimen verſehen ſeyn, weil die Pflanzung ſonſt leicht fehlſchlägt.

Die beſte Zeit, ſolche zu pflanzen, iſt gegen das Ende des Februarius, oder im Anfang des Merz (†). Man verfähret damit auf folgende Weiſe:

Zuförderſt muß an der Seite, wo der Anfang des Pflanzens gemacht werden ſoll, die Gartenſchnur angeſchlagen; dann müſſen an der Schnur heraus, — auf jeden 1 Fuß, auch nach Belieben noch etwas weiter aus einander, — mit einem langen beſonders dazu verfertigten Pflanzſtock (**) tiefe Löcher geſtoßen; und

(*) 10 Zoll. Ausg. von 1768.

(†) Der Anfang oder die Mitte des Merz. Ausg. von 1768.

(**) Engl. a dibble. In **Ludwigs** Engl. Wörterbuch wird dieſes Wort unrecht durch **Hacke**, oder **Haue**; und in **Boyers** Engl. Wörterbuch unrecht durch *Houë*, oder *houë plate* überſetzt. Ein Fehler, welcher um ſo viel mehr zu bewundern iſt, da Boyer ſelbſt die richtige Engl. Erklärung des Worts *dibble*, nemlich *a Setting-Tool* hinzugefügt hat, welches eben ſo viel iſt, als das in eben dieſen Wörterbüchern vorkommende Wort *Setting-Stick*, welches ganz richtig, durch **Pflanzholz** oder **Setzer** und *Plantoir* überſetzt, und im leztern durch *a Gardeners Tool* erkläret iſt. — Ein ſolcher Pflanzſtock wird von einem mit ſeiner Krücke noch verſehenen alten Spadenſtiel gemacht; iſt etwa 12 bis 15 Zoll lang; läuft entweder, wenn er zu Wurzelgewächſen und Steckern gebraucht werden ſoll, von oben bis unten allgemach ſpitz zu; oder wird, wenn er zur Pflanzung der Blumenzwiebeln gebraucht werden ſoll, unten nur ein wenig geründet, damit die Zwiebeln keine Hölung unter ſich haben. Beyde Arten ſolcher Pflanzſtöcke müſſen ſo tief, als gewöhnlich Löcher mit ihnen gemacht werden ſollen, mit dünnen Eiſen beſchlagen ſeyn, weil ſich die Erde an Eiſen nicht ſo leicht, als an Holz hängt, und die Löcher alſo nicht ſo leicht wieder zufallen.

und in jedes Loch eine Pflanze, — gerade unterwärts, — ſo tief eingeſeßt werden, daß das Auge derſelben etwa 1 Zoll tief unter die Erde kömmt. Wenn die erſte Reihe gepflanzt iſt, muß die Schnur 2 Fuß weiter geſchlagen; und ſo auf jede 2 Fuß weit über das ganze Stück fortgefahren werden. Wenn dann das ganze Stück bepflanzt iſt, kann es dünn mit Zipollen überſäet werden. Weil dieſe nicht tief in den Boden gehen, — über der Erde auch nicht viel Raum einnehmen, — ſo ſind ſie dem Süßholz, weil ſolches im erſten Jahr nicht ſehr hoch aufſchießet, im erſten Sommer nicht nur nicht nachtheilig, ſondern durch die bey ihnen vorzunehmende Bearbeitung mit der Hacke wird vielmehr der Boden um das Süßholz zugleich vom Unkraut rein gehalten. Nur muß man ſich in Acht nehmen, daß man bey dieſer Bearbeitung derſelben mit der Hacke die jungen Schoßen des Süßholzes, zu der Zeit, da ſolche eben aus der Erde hervorſtechen, nicht abſcharre, weil ihm ſolches ſehr nachtheilig ſeyn würde. Auch muß man alle nahe um die Süßholzſchoßen ſtehenden Zipollen ſogleich wegnehmen. Wenn die Zipollen nachher reif, und zwiſchen dem Süßholz weggeſchaffet ſind, muß der Boden mit der Hacke mit Fleiß aufgelockert, und vom Unkraut gereiniget werden. — Im October, wenn die Schoßen verwelckt ſind, muß über das ganze Stück etwas wohl verfaulter Miſt geſtreuet werden. Dieſer verhindert nicht allein, daß den Winter über kein Unkraut auf demſelben wachſen kan, ſondern der Regen ſpület auch die Kraft des Miſts in die Erde; und die Süßholzpflanzen werden dadurch ungemein geſtärkt.

Im Anfang des folgenden Merz muß der Boden zwiſchen den Süßholzreihen mit dem Spaden ſchlechtweg

zufallen. — Zur Pflanzung des Süßholzes aber iſt ein Pflanzſtock von der gewöhnlichen Länge nicht hinreichend, ſondern dazu muß ein beſondrer länger Pflanzſtock gemacht werden. — S. **Winterendivien** §. 5 die Note.

um, — und der im vorigen Herbſt aufgeſtreuete Miſt, jedoch ſo vorſichtig untergegraben werden, daß die Süßholzkeimen bey dieſer Gelegenheit nicht abgeſtochen werden. Dieſes Auflockern des Bodens hält denſelben nicht nur auf eine geraume Zeit vom Unkraut rein, ſondern ſtärkt auch die Pflanzen zugleich ganz ungemein.

Wem die von mir zuvor angegebene Weite der Pflanzung des Süßholzes zu groß zu ſeyn dünkt, den bitte ich, zu erwegen, theils daß der von dem Süßholzbau zu erwartende Gewinn hauptſächlich auf der Größe ſeiner Wurzeln beruhe, — und daß kein anderes Mittel ſey, recht große Süßholzwurzeln zu ziehen, als den Pflanzen hinreichend Raum zu geben; theils daß man den Boden bey dieſer Weite auch beſſer auflockern und bearbeiten könne, welches dem Süßholz überaus zuträglich iſt. — Ich mögte ſogar, wenn man außerordentlich dicke Wurzeln verlanget, wohl rathen, die Reihen an die 3 Fuß weit von einander zu entfernen. Denn alsdenn könnte der Zwiſchenraum zwiſchen den Reihen, [eben wie die mit der Säemaſchine geſäeten Rüben (*)] mit ungleich geringern Koſten mit dem Pflug (†) bearbeitet werden.

§. 3.

Nutzung.

Das Süßholz muß von der Zeit an, da es gepflanzt iſt, drey Jahr ſtehen bleiben; und dann, jedoch nicht eher, bis ſeine Stengel völlig verwelkt ſind, zum Gebrauch ausgegraben werden. Wenn es zu früh aufgegraben wird, ſchrumpft es ungemein ein, und verlieret dann am Gewicht.

Weil um London ein ſehr fetter Boden iſt, ſo werden die Süßholzwurzeln in demſelben zwar ſehr dick. Dagegen haben ſie aber auch, wenn ſie aufgenommen werden, eine ſehr dunkle Farbe, und nicht völlig ein ſo gutes Anſehen, als die, welche in andern Gegenden des Landes in einem Sandboden in einer ganz freyen Lage gezogen ſind.

Thymian.

(*) S. Rüben §. 7.

(†) Engl. a hoeing plough. S. Einleit. §. 4. Nach der Ausg. von 1768. a breaſt plough, d. i. ein Pflug, welchen einer vor ſich herſchiebet, den Raſen aufzuheben. Ludw. Engl. Lex.

Thymian.

THYMUS VULGARIS. *Linn. Sp. Pl. 825.* (*). Schwed. Timjan. Dän. Thimian. Fr. Thim commun. Ital. Tymo. Thimian, Gartenquendel, Demut, Immenkraut, Römiſcher oder Welſcher Quendel.

§. 1.

Zweyerley Sorten.

1. Thymus erectus, foliis revolutis ovatis, floribus verticillato-ſpicatis. *Hort. cliff. 305.* (†). Thymus vulgaris. *Mill. n. 1.* Thymus vulgaris, folio latiore. *Bauh. pin. 219.* Engl. Common broad-leaved Thyme, auch Common Thyme. Breittblättriger Thymian, Winter Thymian.

Dieſer iſt der **gemeine Thymian**, welcher in den Gärten ſo wohl zum Küchengebrauch, als auch zur Arzney gezogen wird (**). Er wächſet an ſtei-

 nichten

(*) Begreift die beyden folgenden Sorten unter ſich.

(†) Nach dem *Linné* iſt dieſer Caracter beyden Sorten gemeinſchaftlich.

(**) Nach *Reich IV.* 30. iſt unſer gemeiner Thymian gleichfalls dieſe erſte Sorte. Nach *Elsh.* 230. und deſſen **Tiſchbuch** 285. iſt aber die folgende Sorte der bey uns in der Küche und zur Arzney gebräuchliche Thymian. Weil beyde zur Nutzung einerley ſind, auch einerley Wartung erfordern, ſo habe ich ſie beyde zuſammen geſetzt, ohne weiter zu beſtimmen, welche Sorte der in einigen Saamenverzeichniſſen vorkommende **franzöſiſche und deutſche Thymian** ſey. Wenn aber in einigen Saamenverzeichniſſen **Winter-** und **Sommer-Thymian** angeboten wird, ſo iſt jener die erſte, und dieſer die zweyte Sorte. Warum aber die ſchmalblättrige Sorte **Sommer-Thymian** genannt werde, iſt mir

nichten felſichten Orten in dem ſüdlichen Frankreich, in Spanien und Italien wild; und iſt ſo gut bekannt, daß es keiner beſondern Beſchreibung deſſelben bedarf. — Man hat von ihm eine Spielart mit geſcheckten Blättern (*), welche auch in einigen Gärten gezogen zu werden pflegt.

2. Thymus ſoliis lineari-lanceolatis incanis, floribus verticillato-ſpicatis; Thymus tenuifoluis. *Mill. n.* 2. Thymus vulgaris, folio tenuiore. *Bauh. pin.* 219. Engl Common narrow-leaved Thyme. Schmalblättriger Thymian, Sommer-Thymian.

Dieſe Sorte hat kürzere Stengel, und längere, ſchmalere und ſpitzigere Blätter, als die erſte Sorte, und iſt überall weißgrau. Die Blüten wachſen in langen gewirtelten Aehren, und ſind größer, als an jener Sorte.

§. 2.

Wartung des Thymian.

Man kan den Thymian auf eine zweyfache Art ziehen; entweder aus Saamen, oder im Merz und October (*) durch Zertheilung der alten Stöcke.

Wenn man ihn aus Saamen ziehen will, muß ſolcher im Frühjahr in einen leichten Boden, und zwar

mir nicht begreiflich; da dieſe Sorte eben ſo dauerhaft, als der ſogenannte Winter-Thymian iſt, und ich noch jezt, da ich dieſes ſchreibe, ein Beet deſſelben im Garten unverpflanzt ſtehen habe, welches vor zwey Jahren geſäet, und auf welchem in beyden Wintern keine einzige Pflanze ausgegangen iſt. — Die breitblättrige Sorte iſt inzwiſchen wohl die nutzbareſte.

(*) Thymus vulgaris, folio variegato, latiore. Engl. Broad-leaved ſtriped Thyme.

(†) Die Zeit zu beyden ſind der Merz oder October. Ausg. von 1768.

zwar weder zu tief, weil er ſonſt in der Erde ver⸗multert, noch zu dicht geſäet werden, weil er überaus fein iſt. Die aufgegangenen Pflanzen müſſen mit Fleiß vom Unkraut rein gehalten; in einem trocknen Früh⸗jahr zur beſſern Beförderung ihres Wachsthums wö⸗chentlich zweymahl begoſſen; und im Junius ſo weit verzogen werden, daß jede Pflanze etwa 6 Zoll Raum bekomme, und ſich gehörig ausbreiten könne. Die ausgezogenen Pflanzen können in eben dieſer Weite auf ein anderes Beet verpflanzt werden; und wenn ſie nur ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, feucht gehalten werden, ſo bedürfen ſie nachher keiner weitern War⸗tung, als der Reinigung vom Unkraut, und können denn im folgenden Winter zum Gebrauch aufgezogen werden.

Wenn man aber den Thymian durch Zertheilung der alten Stöcke vermehren will, müſſen ſolche in einem der ſchon genannten Monathe aufgenommen; in lauter einzelne mit Wurzeln verſehene Pflanzen zerrei⸗ßen; dieſe 6 bis 8 Zoll weit in friſche leichte Erde verpflanzt; und dann bey trockner Witterung ſo lange, bis ſie wieder eingewurzelt ſind, feucht, — und in der Folge vom Unkraut rein gehalten werden. Sie pflegen dann gut zu wachſen, und bald brauchbar zu werden.

Der Thymian treibt ſeine Wurzeln tief in die Erde, und ziehet die Beſſerung aus derſelben viel eher heraus, als die meiſten andern Pflanzen thun; daher denn auf einem ſolchen Beet, welches im Jahr zuvor damit bepflanzt geweſen, ſelten etwas recht gut wächſet, — wenn man daſſelbe nicht wenigſtens tie⸗fer rigolet, als ſeine Wurzeln in die Tiefe gegangen, und es gut düngt.

Auf Mauern, oder im trocknen, magern und ſteinigten Boden pflegt der Thymian in dem Clima von England den ſtärkſten Winter auszuhalten. In einem fetten Boden aber, wo er zu lebhaft wächſet, erfrieret er bisweilen (*).

§. 3.

Saamen = Erziehung.

Wenn man Thymianſaamen aufnehmen will, muß man einige vorigjährige Pflanzen unverpflanzt ſtehen laſſen, — welche denn im Junius zu blühen, und im Auguſt (†) reifen Saamen zu haben pflegen. So bald dieſer aber reif iſt, muß er ſo gleich aufgenommen, und ausgeklopft werden, weil er ſonſt von dem erſten Regen ſo gleich ausgeſchlagen wird.

Tripma=

(*) Eine andere Hauptursach, warum er im Winter oft ausgehet, iſt, wenn man ihn noch nach dem Auguſt ſchneidet.

(†) Im Julius. Ausg. von 1768.

Tripmadam.

Sedum foliis ſubulatis ſparſis baſi ſolutis, inferioribus recurvatis. *Flor. Suec. 2. p. 1296.* SEDUM REFLEXUM. *Linn. Sp. Pl. 618.* & *Mill. n. 8.* Sedum minus luteum, ramulis reflexis. *Bauh. pin. 283.* **Engl.** Prick-madam. **Fr.** Trippe-Madame, auch Trique-Madame, **bey den Landleuten auch** Raiſinet (*).

§. 1.

Beſchreibung.

Der **Tripmadam** wird faſt überall in England auf alten Mauern und Gebäuden wild wachſend gefunden. Er hat lange, kriechende Stengel, und an denſelben fleiſchigte und pfriemenförmige Blätter, — welche meiſtens horizontal um den Stengel ſtehen. Die Stengel haben eine graue Farbe, und in der Spitze viel ſpitzige Blätter bey einander. Die Blüten

(*) Nach *Ann. Champ. II.* 346. iſt der Tripmadam Sedum minus luteum, folio acuto. *Bauh. pin.* 283. Und da nach dem Linné das oben genannte eine Spielart von dieſem iſt, ſo iſt der Unterſchied nicht groß. Inzwiſchen iſt der Tripmadam nicht Sedum album, *Linn. l. c.* 619. wofür ihn **Chomel** in ſ. *Abregé de l'Hiſtoire de plantes uſuelles. Par.* 1715. und **Rammelt** halten, und auch ich Th. 2. der **Küch. Gart. Br.** in der Vorrede S. 41. gehalten habe, S. Herrn Prof. **Becmanns** neue Ausgabe ſ. **Grundſätze der Landwirthſchaft.** S. 244. Die Trique-Madame wenigſtens, welche in Paris gebräuchlich iſt, iſt Sedum reflexum. *Linn.* wie eine mir aus Paris zugeſandte Pflanze beweiſet.

ten kommen in rückwärts gebogenen Büſcheln aus der Spitze der Stengel, ſind ſternförmig, und hellgelb von Farbe.

§. 2.

Wartung.

Er kan ohne Mühe durch ſeine kriechenden Stengel vermehret werden, — welche man im Frühjahr oder im Sommer pflanzen kan, und welche dann bald Wurzel ſchlagen. Er wächſet auf alten Mauern, oder Gebäuden beſſer, als im Garten. Und wenn man abgeſchnittene Zweige, oder bewurzelte Theile deſſelben auf Mauern oder Gebäude in naſſen Schlamm pflanzt, pflegen ſich ſolche bald einzuwurzeln, und nachher in jede Fuge oder Ritze zu treiben, und den ganzen Raum umher in kurzer Zeit zu bedecken.

Türkſche Meliße (*).

Dracocephalum floribus verticillatis, bracteis lanceolatis, ſerraturis capillaceis. *Hort. upſ. 166.* DRACOCEPHALUM MOLDAVICA *Linn. Sp. Pl. 830.* & *Mill. n. 3.* Moldavica betonicæ folio, flore caeruleo. *Tourn. Inſt. R. H. 184.* [Meliſſa peregrina, folio oblongo. *Bauh. pin. 229.*] Engl. Moldavian Balm. Meliße mit länglichten Blättern, Sommermeliße.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Türkſche Meliße wächſet in der Moldau wild; iſt aber in England von Kräuterliebhabern ſchon lange gezogen. Sie iſt eine jährige Pflanze; und treibt 2 Fuß (†) hohe, mit Zweigen, und länglichten, gegen einander über ſtehenden, und am Rand tief ſägeförmigen Blättern, beſetzte Blütenſtengel. Die Blüten ſtehen um die Gelenke in Wirteln herum; ſind blau; blühen im Julius, und bis in die Mitte des Auguſt; und geben im September reifen Saamen. Die Pflanzen haben einen ſtarken balſamiſchen Geruch, welchen viele ſehr gerne riechen mögen. — Man hat auch eine Spielart mit weißen Blumen, welche jezt ſchon ſehr gemein iſt; von jener aber weiter

(*) Ihre Blätter geben ſo wohl grün, als trocken, einen wohlſchmeckenden Thee.

(†) 1½ Fuß. Ausg. von 1768. Nachdem der Boden iſt, wird ſie entweder nur ½ Fuß, oder 1 bis 2 Fuß hoch. Unverpflanzt wird ſie gemeiniglich höher, als wenn ſie verpflanzt iſt.

weiter nicht, als in Anſehung der Farbe der Blüte unterſchieden iſt; dieſen Unterſchied aber, eben wie jene beſtändig beybehält.

§. 2.

Wartung.

Sie wird im Frühjahr geſäet. Man legt nemlich auf die Rabatten bald hie, bald da, wo die Pflanzen ſtehen bleiben ſollen, auf jede Stelle einige Körner; verziehet nachher die Pflanzen, wenn ihrer zu viel auf einer Stelle ſtehen (*); und hält ſie vom Unkraut rein, — welches ihre ganze Wartung iſt.

Türkſcher

(*) Miller betrachtet ſie nur als Blumengartenpflanze. Im Küchengarten aber gibt man ihr beſſer ein beſonderes Beet; und verziehet ſie entweder, weil ſie im fetten Boden ſehr dickbüſchig wird, auf 1 Fuß weit, oder verpflanzt ſie ½ Fuß weit, weil ſie verpflanzt, nicht ſo ſtark zu werden pflegt.

Türkſcher Weizen.

ZEA MAYS. *Linn. Sp. Pl. 1378.* Frumentum Indicum, Mays dictum. *Bauh. pin. 25.*

Zea caule humiliori, foliis carinatis pendulis, ſpica breviore; Zea vulgaris (*). *Mill. n. 3.* Mays ſpica aurea & alba. *Tournef. Inſt. 531.* Engl. Turkey or Indian Maize (with a yellow and white ſpike.) Fr. Bled de Turquie, oder de Turc, oder d'Inde. Ital. Fourmento Indjano, Grano d'India. Weſtind. Mais, Maiz. Holl. Türcks koren, Torxcoren. Türkiſch Korn.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Sorte des Türkſchen Weizens, welche in Nord-America, und Teutſchland gebauet wird, treibt ſelten höhere, als 4 Fuß hohe Stengel. Die Blätter ſind, wie der Boden eines kleines Schiffs, hohl gebogen, und ihre Spitzen hängen niederwärts. Die männlichen Blütenähren ſind nur kurz, und die Fruchtkolben ſelten länger, als 4 bis 5 Zoll; kommen aber in England eben ſo bald als die Gerſte zur völligen Reife; und alſo kan dieſe Sorte mit Nutzen gebauet werden.

Es

(*) Miller unterſcheidet noch zwo andere Arten, Zea Americana, *n.* 1. und Zea alba, *n.* 2. welche, erſterer 10 bis 12 Fuß, und lezterer 6 bis 7 Fuß, hoch werden; in England aber nicht anders gezogen werden können, als daß die Körner erſt auf ein Miſtbeet geſteckt werden; und doch nur in einem ſehr warmen Sommer zur Reife kommen.

Es gibt verſchiedene Spielarten derſelben, welche jedoch nur in Anſehung der Farbe der Körner unterſchieden ſind. Die gemeinſte Spielart iſt die mit gelblich weißen Körnern; außer dieſer hat man eine mit dunkelgelben, eine andere mit purpurbraunen, auch eine mit blauen Körnern. Wenn dieſe nahe bey einander gepflanzt werden, ſo verurſacht die Vermiſchung ihres Blütenſtaubes eine Ausartung, und man findet dann oft in einem und eben demſelben Fruchtkolben Körner von unterſchiedenen Farben. Wenn ſie aber in gehöriger Entfernung von einander gepflanzt werden, ſo bekömmt man keine andere Körner, als von eben derſelben Farbe, von welcher man gepflanzt hat. — In England wird der türkſche Weizen nur ſelten zum würklichen Gebrauch gezogen. In Italien aber, in Teutſchland, und in verſchiedenen Gegenden von Nordamerica, bedienen ſich die geringen Leute deſſelben zur Speiſe. Sie bauen ihn auf folgende Art.

§. 2.
Wartung und Nutzung.

Zuförderſt wird der Boden im Frühjahr mit Fleiß gegraben, und geebnet. Dann wird über das zu bepflanzende Beet die Gartenlinie angeſchlagen; an derſelben auf jede 3 oder 4 Fuß ein kleiner Hügel gemacht; in jeden zwey oder drey gute Körner, etwa 1 Zoll tief, gepflanzt; ſodann die Linie 4 Fuß weiter geſchlagen; und ſo bis zu Ende des Beets fortgefahren, auf jede 4 Fuß weit eine Reihe zu pflanzen, und in den Reihen die Hügel für die zu pflanzenden Körner 3 bis 4 Fuß weit von einander zu machen. Auf einen Engl. Morgen rechnet man gemeiniglich 6 Engl. Quart, und erndtet davon gewöhnlich, wenn der Boden gut iſt, 50 Engl. Scheffel an Körnern (*).

(*) Auf einen Braunſchweig. Himbten gehen 7 Engl. Quart, und 8 Buſhel oder Scheffel halten 9 Braunſchw. Himbten, und etwas geringes mehr.

Wenn ein ſolches Stück Land nur mit einer einzigen Sorte, und nicht etwa ein anderes Stück in der Nähe mit einer andern Sorte bepflanzt wird, ſo erndtet man, wie durch Verſuche aufmerkſamer Landwirthe beſtätigt iſt (*), lauter Körner von eben derſelben Farbe. Wenn aber die Reihen eine um die andere mit Körnern von einer andern Farbe bepflanzt werden, ſo verändert ſich ihre Farbe; und man findet dann nachher nicht nur in jeder Reihe ganze Fruchtkolben von einer andern Farbe, ſondern ſo gar in einer und eben derſelben Kolbe oft einzelne Körner von andern Farben. Man will ſo gar behaupten, daß ſich eine ſolche Ausartung, wenn ſie nicht durch eine dazwiſchen

(*) Ich habe jedoch auf einem mit lauter gelben Körnern bepflanzten Beet einzelne rothe Kolben, gelbe Kolben mit untermiſchten einzelnen rothen Körnern, und halb gelbe, halb roth gemarmelte Kolben geſehen. Ich forſchte nach, ob etwa in der Nachbarſchaft rother Türkſcher Weizen ſtünde; ward aber in den benachbarten durch Hecken von einander abgeſonderten Gärten dergleichen nicht gewahr. Beym weitern Nachforſchen fand ſich, daß der großväterliche Weizen von dieſer Pflanzung zugleich mit rothen Körnern gepflanzt geweſen war. Ein Beweis, daß die dritte Abſtammung, gleichwie im Thierreich, (z. E. in den Stütereyen, ſelbſt auch bey Menſchen, da das Großkind dem Großvater oft völlig ähnlich iſt,) eben ſo auch im Pflanzenreich in die großväterliche Art zurückſchlage. Eben ſo habe ich nachher ganz und halb blaue Kolben geſehen, weil man vor einem oder zwey Jahren unter die gelben Körner auch blaue gepflanzt hatte. — Dieſe Bemerkung thut inzwiſchen der obigen Millerſchen Behauptung keinen Eintrag. Denn, wenn man ſtets einerley Sorte bauet, und in der Nachbarſchaft kein anders gefärbter Weizen ſtehet, wird man nie anders gefärbte Körner bekommen, als man gepflanzt hat. Wenigſtens habe ich dergleichen in verſchloßenen Gärten, oder auf dem Acker, wo ſtets einerley Sorte fortgepflanzt ward, nie wahrgenommen.

zwiſchen ſtehende hohe Befriedigung, oder Gebäude verhindert wird, oft auf 4 bis 5 Ruthen weit erſtrecke.

Die aufgegangenen Pflanzen bedürfen keiner weitern Wartung, als den Boden von Unkraut rein zu halten, und ihn zu dieſem Zweck oft mit der Hacke zu bearbeiten; und wenn die Stengel etwas in die Höhe gewachſen ſind, Erde an dieſelben anzuhäufen, welches nicht nur die Pflanzen an ſich ſelbſt ſehr zu ſtärken, ſondern auch die Erde um ihre Wurzeln auf eine geraume Zeit feucht zu erhalten pflegt.

Wenn die Körner in den Fruchtkolben reif ſind, werden zuvor die Stengel dicht über der Erde, — und dann von dieſen die Fruchtkolben abgeſchnitten; und die Stengel dann entweder, damit ſie hart und trocken werden, an der Sonne ausgebreitet, — und nachher zu Rohrwänden, zur Bedeckung kleiner Schoppen u. d. gl. wozu ſie den Bewohnern heißer Länder ſehr nützlich ſind, gebraucht; oder ſie werden, wenn es an Fütterung fehlet, ſo bald die Fruchtkolben abgeſchnitten ſind, dem Vieh grün vorgeworfen.

Die Körner aber werden gemahlen, und dann von dem gemeinen Mann in America, Italien, und Teutſchland Brod davon gebacken. In verſchiedenen Gegenden in den heißen Ländern pflegt man die Fruchtkolben auch wohl ganz zu röſten; und ſie dann auf verſchiedene Weiſe zur Speiſe zuzubereiten, und verſchiedene beſondere Gerichte davon zu machen, — an welchen man aber keinen Geſchmack findet, wenn man ihrer nicht gewohnt iſt. Inzwiſchen iſt das Mehl vom Türkſchen Weizen theils in Ermanglung anderer Getreidearten allezeit beſſer, als Bohnen- oder anderes dergleichen im Nothfall in England wohl gebräuchliches Mehl; theils iſt der Türkſche Weizen überhaupt

für

für Hornvieh, Schweine und Federvieh ein vortrefliches Futter; und kan alſo im leichten Boden, wo Bohnen und Erbſen nicht gut fortkommen, zu beyden Abſichten mit Nutzen gebauet werden.

§. 3.

Zeit der Pflanzung.

Der Türkſche Weizen muß etwa um die Zeit gepflanzt werden, da die Gerſte geſäet wird; im leichten warmen Boden am Ende des Merz, oder im Anfang des April; in einem kalten Boden aber nicht früher als in der Mitte, oder am Ende des April. Denn in einem kalten Boden pflegen die Körner, beſonders bey feuchter Witterung, in der Erde zu vermultern.

Vitsbohnen.

Engl. Kidney-bean. **Fr.** Haricot, Féve de Haricot, ou Callicot. **Ital.** Fagivolo. **Dän.** Indianſke Rifløff, Indianſke Bönner, Phaſeler, Tyrckiſche Bönner. **Holl.** Snitt Boonen. Faſeln, Faſeolen, Phaſelen, Phaſeolen, Schminkbohnen, Türkſche- oder Welſche-Bohnen, Gartenfaſeln, weiße Gartenbohnen oder Schabbeln, Schmückebohnen.

1. **Stangen-Vitsbohnen**, Steigbohnen, Steigfaſeln, Große Gartenfaſeln, Rickbohnen. Phaſeolus ſcandens. **Engl.** Kidney-beans with twining ſtalks, oder the large ſorts of Kidney-bean. **Fr.** Haricot ramé. **Schwed.** Turkiſka Boner.

a.) [Phaſeolus volubilis, floribus racemoſis geminis, bracteis calyce minoribus, leguminibus pendulis; PHASEOLUS VULGARIS. (*) *Linn. SP. Pl. 1016.* Smilax hortenſis ſ. Phaſeolus major. *Bauh. pin. 339.*] **Engl.** The common Kidney-bean. α) **Weiße Schmink- oder Steigbohnen.** **Fr.** Haricot a) blanc commun, b) Rognon de Caux, c) de Soiſſons. β) **Zuckerbohnen**, oder Spargelbohnen, **Fr.** Haricot ſans parchemin. γ) Perlbohnen. **Fr.** Petit haricot rond blanc. δ) **Schwerdtbohnen.** **Fr.** Gros Haricot d'Hollande. ε) Bundfärbige. **Fr.** Haricot grivelé. ζ) frühe weiße. **Fr.** Haricot blanc.

b.)

(*) Phaſeolus vulgaris, *Mill. n.* 5. iſt nicht dieſe, ſondern die folgende roth oder weiß blühende ſo genannte Türkiſche Bohne.

b.) Phaſeolus volubilis, floribus racemoſis geminis, bracteis calyce minoribus (†), legumi nibus pendulis; Phaſeolus vulgaris. *Mill. n. 5.* [PHASEOLUS VULGARIS COCCINEUS. *Linn. Sp. Pl. 1016.* (**).] Phaſeolus indicus, flore coccineo ſ. puniceo. *Moriſ. hiſt. 2. p. 69.* **Engl.** The Scarlet Bean. **Fr.** Haricot d'Eſpagne. **Roth oder weiß blühende Türkſche Vitsbohnen.** **Bunte oder ſchwarzfleckige, und weiße Türkſche Bohnen, Weiße und bundfarbige Arabiſche Bohnen, Feuerbohnen.**

2. **Zwergvitsbohnen, Kriech- oder Krupvitsbohnen; kleine Gartenfaſelein.** [Phaſeolus caule erectiuſculo laevi, bracteis calyce majoribus, leguminibus pendulis compreſſis rugoſis. *Hort. upſ. 213.* PHASEOLVS NANUS. *Linn. Sp. Pl. 1017.* Phaſeolus vulgaris italicus humilis ſ. minor, albus cum orbita nigricante. *Bauh. hiſt. 2. p. 358.*] **Engl.** Dwarf Kidney-bean, **Schwed.** Kryp-böner. **Franz.** Haricot nain. a) **Weiße, buntgeſprengte, ſchwarze, und allerhand farbige Franzbohnen.** b) **Kleine weiße Erbsbohnen, Eyerbohnen, Prinzeßinbohnen, Krupſpargelbohnen, ganz kleine Perlbohnen.** c) **Frühe Krupſchwerdtbohnen.**

(*) Nach *Linné* brevioribus.

(**) Phaſeolus coccineus, *Mill. n. 6.* iſt nicht dieſe, ſondern eine zarte Sorte mit bunten Bohnen, welche ſelbſt in England nur im Glashaus gezogen werden kan.

(***) S. die Note *.

§. 1.

Die in England üblichen Vitsbohnen.

Es gibt zwar ſehr viel Sorten von Vitsbohnen. Ich will jedoch nur derer gedenken, welche in England in den Küchengärten gewöhnlich gezogen werden. Unter dieſen ſind zwar auch einige, welche eben nicht ſonderlich, und lange nicht von ſo guten Geſchmack ſind, als die andern; und blos deswegen gezogen werden, weil ſie theils weniger Wartung gebrauchen, theils etwas früher kommen. Weil ſie jedoch um dieſer Eigenſchaften willen viel Liebhaber haben, ſo will ich alle in England übliche Sorten ſo herſetzen, wie ſie eine nach der andern brauchbar werden.

Die allerfrühſten Vitsbohnen (*) ſind folgende drey Sorten: 1) **die frühe weiße Zwergvitsbohne**, (**), **Engl.** The ſmall withe Dwarf Kidney-bean. 2) **Die frühe ſchwarze Zwergvitsbohne, Engl.** The Dwarf black Kidney-bean, gemeiniglich Negro-bean genannt 3) **Die frühe braune Zwergvitsbohne, Engl.** The Liver Colour Kidney-bean. Dieſe drey Sorten treiben nur ganz kurze Stengel; können alſo näher zuſammen gepflanzt werden, als andere höher werdende Sorten; und gebrauchen auch nur mit ganz kleinen Reiſern geſtängelt zu werden (†).

Man

(*) In **Frankreich** hat man folgende **frühe Zwergſorten**: Haricot gris, ſchwarz mit weiß, blanc nain hatif, weiß; und folgende **ſpäte Zwergſorten**: Haricot Suiſſe blanc, röthlich weiß, — gris, ſchwarzroth mit ſchwarz, — rouge, roth und gefleckt.

(**) Dieſe ſind ganz weiß, kurz, und faſt eyrund.

(†) Es iſt allen Zwergbohnen ſehr gut, zwiſchen die Reihen, wenn ſie zum lezten mahl mit der Hacke bearbeitet ſind, kurze Reiſer in Form eines Fächers zu ſetzen. Sie geben dann nicht nur, (weil die Blüten in der Höhe gehalten werden,

und

Man nimmt ſie eben deswegen zu frühen Pflanzungen auf Miſtbeete, oder in Töpfe in Glashäuſern, — weil ſie ſich dazu beßer ſchicken, als irgend eine andere Sorte. Sie ſchmecken zwar bey weiten nicht ſo gut, als einige andere Sorten. Weil ſie aber ſo früh eßbar werden, als nicht leicht eine andere Sorte, ſo werden ſie durchgängig zu frühen Pflanzungen genommen. Und wenn man weder Glashaus noch Miſtbeete hat, in welchen ſie ſonſt ſehr früh brauchbar werden, ſo kan man ſie gleichwohl um vierzehen Tage früher, als andere Sorten haben, — wenn man ſie früh auf warm gelegene Beete an Rohrwände, Mauern oder Planken pflanzt.

Zunächſt nach dieſen folgen die Batterſea- und die Canterbury-Zwergvitsbohnen (†), Engl. The Batterſea and Canterbury Kidney-beans, welche gleichfalls nicht hoch wachſen, nicht weit über der Erde blühen, und einige Zeit hindurch ziemlich voll tragen. Die erſte Sorte wird früher brauchbar, als die andere; die andere trägt dagegen aber länger. Beyde ſind auch wohlſchmeckender, als die drey zuvorgenannten frühen Sorten. Wenn man die Schoten aber

und alſo befruchtet werden können,) mehr als zwiefach ſo viel Schoten; ſondern die Schoten liegen dann auch nicht an der Erde, an welcher ſie ſonſt, ſo lange ſie noch grün ſind, fleckig, — und wenn ſie reif ſind, ſchimmlich und faul werden. Auch hat dann die Luft einen freyern Zugang, und die Stengel der Pflanzen ſelbſt, (welche in einem naſſen Sommer über der Erde leicht ſchimmlich werden, und dann abfaulen und umfallen,) bleiben dann geſund; — und ſolche mit Reiſern verſehene Vitsbohnen tragen alſo bis in den ſpäten Herbſt; und ihre Stengel werden zum Theil, (ohne jedoch eine rankende Natur anzunehmen,) 2 Fuß hoch; und blühen und tragen auch ſo hoch hinauf.

(†) Beyde ſind ganz weiß, etwas länger als die frühe weiße Sorte, und mehr lang, als eyrund. Die erſte iſt etwas länger als die andere.

zu groß werden läßt, ſo werden ſie faſerich, und laſſen ſich nicht mürb kochen (*).

Man hat auch zwo oder drey Sorten **Vitsbohnen mit aufrecht ſtehenden Stengeln** (**), welche von den Küchengärtnern ſowohl deswegen, weil ſie keine ſich aufwärts windende Stengel treiben, und alſo nicht geſtiefelt zu werden gebrauchen (†), als auch, weil ſie ungemein viel Schoten bekommen, häufig gebauet werden. Sie ſind aber unter allen Vitsbohnen die ſchlechteſten, und beſonders die ſchwarzbunte Sorte (††), deren Schoten einen unangenehmen ſtarken Geſchmack haben, und im Kochen zu ſehr zergehen

(*) An und vor ſich ſelbſt haben alle Vitsbohnen, (nur die ſogenannten Zuckerbohnen nicht,) an der Nath der Schote herunter einen Faden; welcher, ehe ſie zur Speiſe zubereitet werden, abgeſtreift werden muß. Wenn aber die Schoten zu alt werden, ſetzt ſich dieſer Faden ſo feſt, daß, ob er gleich abgezogen wird, dennoch ein Theil von ihm an der Schote bleibt, welcher von ihr nicht abgeſondert werden kann; die kleinen Stücke derſelben haben nachher auf der Tafel das Anſehen, als ob ein feines Haar an ihnen ſäße, — und ſind folglich nicht ganz mürb zu kochen, ſondern faſerich zu eſſen. Dis haben, ſo viel ich bemerken können, außer den Zuckerbohnen, alle Vitsbohnen mit einander gemein. Doch haben die ſogenannten Türkſchen Bohnen, weil ſie eine viel fleiſchigere Schote haben, dieſen Fehler in einem geringern Grad.

(**) Kidney-beans with erect ſtalks. Sie werden in England unter dem Namen *Upright Dwarf. Kidney-beans* verkauft, und unterſcheiden ſich dadurch von andern Sorten, daß ſie weder platt, noch eyförmig, noch kurz, ſondern langrund ſind. Eine Sorte derſelben iſt gelblich weiß, und größer, als die vorhergenannten frühen Sorten.

(†) Mit Reiſern müſſen ſie aber dennoch verſehen werden, weil ſie ſich ſonſt an die Erde legen, und dann in Fäulniß gehen.

(††) **Engl.** Upright or Tree Kidney-bean, d. i. Baumartige Zwergbohne, whoſe ſeeds are black and white. **Calend.** Febr. §. 21.

gehen und mehlig werden; und welche alſo für Leute, von feinen Geſchmack zum Pflanzen nicht taugen.

Die beſten Sorten zum Grün-Eſſen ſind die bunten Türkſchen Vitsbohnen mit rother Blüte, und die weißen Türkſchen mit weißer Blüte (†). Die bunte Türkſche Sorte (††) iſt in England in den Blumengärten ſchon lange wegen ihrer rothen Blüten gezogen; ſie windet ſich, wenn ſie mit genugſam langen Stangen verſehen wird, 12 bis 14 Fuß in die Höhe (**); ihre Blätter ſind kleiner, als die Blätter der übrigen Stangen-Vitsbohnen; ſie hat völlig ſcharlachrothe Blüten, welche in langen Blüten-Aehren wachſen, und viel größer ſind, als die übrigen Vitsbohnenblüten; ihre Schoten ſind groß und rauh, und die Bohnen roth mit ſchwarz geſprengt; ſie bedarf keiner andern Wartung, als die übrigen Stangenbohnen; muß aber, wenn ſie nicht zur Erde niederfallen ſoll, wovon ſie bald in Fäulniß gehen würde, mit langen Stiefeln verſehen

(†) *Miller* beſchreibt dieſe letzte alſo: „Eine weiße Vitsbohne „von eben derſelben Größe und Geſtalt, welche, weil ſie von „jener nur in Anſehung der Farbe der Blüten und Bohnen „unterſchieden iſt, übrigens aber von gleicher Größe und „Geſchmack iſt, nur eine Spielart von derſelben zu ſeyn „ſcheinet.

(††) Die mit rother Blüte, oder die eigentlich ſogenannten Feuerbohnen, ſind theils ganz ſchwarz, theils aber roth mit ſchwarz punctiret. Und wo diese bunten am häufigſten ſind, ſo wird die Sorte mit rother Blüte gewöhnlich bunte Türkſche Bohne genannt, und unter dieſer Benennung die ſchwarze Sorte mit verſtanden. In einigen Saamen-Verzeichniſſen findet man ſie **Schweinigels** genannt.

(**) Wenn man junge Tannen oder Fuhren zu Stiefeln hat, unter welchen zu Zeiten 20 bis 24 Fuß lange Stangen ſind, ſo ſteigen ſie an dieſen nicht nur hinauf, ſondern werden ſo gar oft noch höher; und ſchlingen ſich, wenn mehr ſolche hohe Stangen neben einander ſtehen, über deren Spitze noch durch einander.

ſehen werden, an welchen ſie ſich hinaufwinden kan. Sie wird in England gegenwärtig faſt meiſtens nur noch um ihrer ſchönen Blüten willen gezogen; ich kan ſie aber als die beſte Sorte zum Grün-Eſſen empfelen; und getraue mir zu verſichern, daß man ihr, und der weißen Türkſchen, wenn man verſuchen will, ſie zu eſſen, vor allen übrigen gegenwärtig bekannten Bohnen dazu den Vorzug geben wird (*).

Auf dieſe folgt in Rückſicht auf die Güte die **weiße Holländiſche Stangenvitsbohne** (†). Engl. The large Dutch Kidney-bean, oder large Dutch White-Bean, welche eben ſo hoch wächſet, als die beyden türkſchen Sorten, und alſo auch mit Stangen verſehen werden muß, weil ihre Ranken ſonſt an der Erde herum liegen, und verderben. Die **Türkſchen** haben aber doch zum Grün-Eſſen den Vorzug, und nehmen vom Froſt nicht ſo leicht Schaden. Sie bekommen zwar nicht ſo früh Schoten, als die Zwergbohnen; verdienen doch aber vor allen Sorten derſelben den

(*) In Niederſachſen gibt man zum Grün-Eſſen der ſogenannten **Schwerdtbohne** den Vorzug vor der Türkſchen Bohne; und pflanzt dieſe meiſtens nur für das Geſinde, weil ſie theils etwas früher gepflanzt werden kan, theils reichlicher trägt, als andere Stangenbohnen, theils ihre Schoten fleiſchiger ſind, und alſo den Topf geſchwinder füllen. — Sie werden zwar gewöhnlich nicht trocken, ſondern nur grün gegeſſen. Inzwiſchen gibt es doch Gegenden, wo die weiße Sorte trocken gegeſſen wird; ſie kan wenigſtens in Hamburg gut verkauft werden, und wird deswegen vielfältig zum Verkauf gezogen.

(†) Weil ich dieſe Sorte aus London zu verſchreiben vergeſſen haben mag, ſo kan ich nicht zuverläßig beſtimmen, was ſie in Teutſchland für einen Namen führe. Ich vermuthe jedoch, daß es die **Schwerdtbohne** ſey, welche in den Saamen-Verzeichniſſen auch den Namen **Schlagſchwerdter** zu führen pflegt, — weil dieſe in den franzöſiſchen Gartenbüchern den Namen Gros Haricot d'Hollande führet.

den Vorzug, theils, weil ſie bis in den ſpäten Herbſt, und ſo lange, bis ſie der Froſt zu Grund richtet, zu tragen fortfahren; theils weil ihre Schoten, wenn ſie auch gleich etwas alt ſind, dennoch ſelten faſerich werden, und beſſer ſchmecken, als die von Zwergbohnen; gekocht auch grüner bleiben. Sie werden auch kaum vierzehen Tage ſpäter brauchbar, als die Batterſea-Zwergbohnen, wenn ſie mit ihnen zugleich, und in einerley Lage und Boden gepflanzt werden.

§. 2.

Wartung der Vitsbohnen im freyen Garten.

Die Vitsbohnen ſind ſämmtlich zu zärtlich, als daß ſie vor der Mitte des April in den freyen Garten gepflanzt werden dürften. Denn bey kalter und feuchter Witterung vermultern ſie in der Erde; und wenn, nachdem ſie aufgegangen ſind, Nachfröſte einfallen, erfrieren ſie.

Die erſte Pflanzung, (zu welcher Zwergbohnen genommen werden,) wird alſo ins freye Land erſt etwa in der Mitte des April gemacht; und zwar ſowohl in einen trocknen Boden, weil ſie ſonſt in der Erde vermultern, als auch in eine warme Lage, weil ſie ſonſt, wenn auch die Witterung ſo günſtig wäre, daß ſie würklich aufgingen, doch bey den noch oft im May einfallenden Nachtfröſten, in Gefahr ſeyn würden, zu erfrieren. Man pflanzt ſie in flache, mit einer ſchmalen Hacke gezogene, etwa 4 Fuß (*) weit von einander entfernte Furchen, in welche man ſie etwa 2 Zoll weit von einander einlegt, und mit dem Harkenbalken etwa 1 Zoll hoch Erde über ſie ſchiebt. Bey guter Witterung pflegen ſie nach etwa acht Tagen hervorzukeimen, und ſich dann bald vollends aufzurichten. So bald dann

(*) 3½ Fuß. Ausgabe von 1768.

dann ihre Stengel etwas über dem Boden hervorragen, muß, damit ſie gegen kalte Winde Schutz bekommen, (doch nur dann, wenn die Erde trocken iſt,) ganz behend etwas Erde an ſie angezogen werden. Man muß ſich aber wohl vorſehen, daß ihre Saamen-Blätter nicht unter die Erde kommen, — weil die Pflanzen ſonſt in Fäulniß gehen, oder wenigſtens im Wachsthum ſehr aufgehalten werden. Nachher bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als daß ſie, wenn ſie ſich auszubreiten anfangen, mit Reiſern verſehen, und ſo lange, bis ſie brauchbare Schoten haben, vom Unkraut rein gehalten, und die Schoten dann wöchentlich zwey bis dreymahl abgeleſen werden. Denn, wenn man die Schoten zu lange ſitzen läßt, ſo werden ſie zur Speiſe zu groß, und die Pflanzen ſelbſt dadurch ſehr geſchwächt (†).

Die zweyte Pflanzung, zu welcher eine der zuvorgedachten Stangenbohnen genommen werden muß, muß um die Mitte des May gemacht werden. Dieſe wird ſchon, ehe die frühen Sorten zu Ende gehen, brauchbar; und, wenn man zu derſelben Türkſche Bohnen nimmt, ſo fahren dieſe ſo lange fort, zu tragen, bis der Froſt ſie im Herbſt zu Grund richtet, — und ſo lange, als ſie dauren, brauchbare Schoten zu geben. Weil aber ſolche Stangenbohnen ſehr hoch in die Höhe gehen, und die mittelſten Reihen, wenn ſie nicht mehr Zwiſchenraum haben, als die Zwergbohnen, von Sonne und Luft nicht gehörig getroffen werden können, ſo müſſen die Reihen noch weiter, und zwar völlig 5 Fuß weit (†) von einander entfernt ſeyn. Wenn die Pflanzen nachher etwa 4 Zoll hoch ſind, müſſen Stangen neben ſie geſetzt werden; an welchen ſie ſich von ſelbſt, und oft 8 bis 10 Fuß hoch hinauf win-

(†) d. i. ſie gehen dann früher zu Ende, und fahren nicht ſo lange fort, zu blühen und zu tragen.

(*) 4 Fuß weit. Ausg. von 1768.

winden, und dann von unten bis oben hinauf reichlich tragen. In Holland und Frankreich läßt man die weiſſen Holländiſchen Stangenbohnen in Menge zum Wintergebrauch reif werden; und iſſet ſolche trockne Vitsbohnen in Waſſer langſam gar gekocht, und mit Fleiſchbrühe oder auf eine andere Art zugerichtet.

§. 3.

Vitsbohnen im freyen Garten etwas früher zu bekommen.

Um auch im freyen Garten, wenn es an Miſtbeetkäſten und Fenſtern fehlet, früher, als gewöhnlich, Vitsbohnen zu bekommen, muß man gegen das Ende des Merz oder im Anfang des April, frühe Zwerg-Vitsbohnen dicht bey einander auf ein mäßiges Miſtbeet in Reihen pflanzen, (welches aber nicht wärmer zu ſeyn gebraucht, als daß es ſie nur ſo eben zum Aufkeimen bringen kan;) und über daſſelbe Tonnenreife ſpreiten, um über ſolche bey Nacht (und bey ſchlechter Witterung auch bey Tage,) Matten legen zu können. In dieſem Miſtbeet können ſie ſo lange bleiben, bis ſich ihre Blätter förmlich entwickelt haben. Dann aber müſſen ſie behutſam ausgehoben, und auf warmliegende Beete an Rohrwände, Planken oder Mauern verpflanzt; und wenn dann eben trokne Witterung iſt, zur Beförderung ihrer baldigen Einwurzlung gelind angegoſſen; nachher aber eben ſo, wie ſonſt Vitsbohnen im freyen Garten, gewartet werden. Solche verpflanzte Vitsbohnen wachſen zwar nicht ſo ſtark, und tragen auch nicht ſo lange, als unverpflanzte; kommen aber wenigſtens vierzehen Tage früher zur Tracht, als die welche im ganz freyen Garten gezogen werden.

§. 4.

Frühe Vitsbohnen auf Miſtbeeten.

Um recht früh Vitsbohnen zu bekommen, ziehet man ſolche auch wohl ganz auf förmlichen Miſtbeeten.

Die

Die Hauptſache kömmt dabey darauf an, daß man ihnen theils hinreichend Raum, theis bey gelinder Witterung ſo viel friſche Luft gebe, als ohne Gefahr geſchehen kann, theils die Beete nur in mäſſiger Wärme halte. Denn wenn die Beete zu warm werden, ſo verbrennen die Pflanzen entweder, oder ſie wachſen ſo frech, daß nichts rechts daraus werden kan. Die Miſtbeete ſelbſt werden dazu eben ſo gemacht, als zu frühen Gurken u. d. gl. Ich gebrauche ſolches hier alſo nicht zu wiederholen; und bemerke nur dis einzige, daß wenn der Miſt zurecht gelegt iſt, etwa 4 bis 5 Zoll hoch Erde auf denſelben gebracht werden, und die ſtärkſte Hitze erſt verrauchen müſſe, ehe die Bohnen gepflanzt werden. — Die Zeit, Miſtbeete zu frühen Vitsbohnen zu machen, iſt willkührlich; und muß ſich nach der Zeit richten, auf welche man grüne Vitsbohnen verlangt. Man gehet damit aber am ſicherſten, wenn man die erſten Miſtbeete dazu etwa acht Tage nach dem erſten erſten Februarius macht.

§. 5.

Reife Vitsbohnen zur Saat.

Wenn man Vitsbohnen reif werden laſſen will, muß man dazu gleich in der Mitte des Sommers einige Reihen beſtimmen, welche gar nicht gepflückt werden. Denn wenn man erſt eine zeitlang Schoten von ihnen abpflückt, und erſt nachher die übrigbleibenden reif werden laſſen will, ſo werden die reif werden ſollenden Schoten weder ſo lang, noch ſo anſehnlich; auch werden die Bohnen in denſelben ſelbſt nicht ſo gut. (*) Im Herbſt wenn ſie reif ſind, müßen ſie bey trokner Witterung aufgezogen; damit ſie recht trocken werden, unter freyen Himmel aus ein ander gebreitet; nachher ausgedroſchen; und die Bohnen dann an einen troknen Ort in Verwahrung gebracht werden.

Waldrapunzel.

(*) Die Güte der troknen Vitsbohnen, von welcher hier die Rede iſt, beſtehet in ihrem Glanz. Nothreife Bohnen ſind nie recht glänzend.

Waldrapunzel. (*)

PHYTEUMA SPICATA. *Linn. Sp. Pl.* 242.

Rapunculus ſpica oblonga, capſulis bilocularibus, foliis radicalibus cordatis; Rapunculus ſpicatus. *Mill. n.* 1. & *Bauh. pin.* 92. Engl. Spiked Rampion. In der Franz. Ital. und Holl. Sprache hat er mit dem Rüberapunzel einerley allgemeine Benennung.

§.

Der Waldrapunzel iſt eine dauerhafte Pflanze, und kann im freyen Garten gezogen werden. Er wird aus Saamen gezogen, welcher im Herbſt geſäet werden muß. Wenn man denſelben erſt im Frühjahr ſäet, ſo gehet er entweder gar nicht, oder doch wenigſtens erſt ein Jahr nachher auf. Er muß in friſche, doch aber nicht neu gedüngte Erde geſäet werden; und zwar gleich auf die Stelle, wo die Pflanzen ohnverpflanzt ſtehen bleiben ſollen, — weil ſie, wenn ſie verpflanzt werden, keinen recht guten Wachsthum haben. Man ſäet ihn am beſten in 1½ Fuß von einander entfernte kleine

(*) Dieſer Pflanze gedenkt Walter in ſeiner Gartenkunſt, S. 351. als einer neuen Küchengartenpflanze mit dieſen Worten: Die Waldrapunzel wächſet bey uns (— neml. in Würtenbergiſchen um Stuttgart,) und in den Wäldern; ſie macht aber eine groſſe und ſchmackhafte Wurzel, und wird in allem behandelt, wie die blaublühende (— wie Rübrapünzel,) und gelbblühende Wurzelrapunzel, (— wie Rapunzelwurzel.) Miller gedenkt ihrer nicht um ihrer eßbaren Wurzel, ſondern nur um ihrer Blüten willen, als einer Art einer Blume im Blumengarten.

kleine Furchen; und bedeckt ihn in denſelben nur ganz leicht mit etwas Erde, — weil er, wenn er zu tief unter die Erde kömmt, — zu vermultern pflegt. — Im folgenden Frühjahr keimen die Pflanzen hervor; bedürfen aber keiner weitern Wartung, als daß ſie mit Fleiß gegätet; da, wo ſie in den Reihen zu dicht ſtehen, auf 6 bis 7 Zoll weit verdünnet; und nachher vom Unkraut rein gehalten werden. — Im Junius pflegen ſie zu blühen, und, wenn ein günſtiger Sommer folgt, auch reifen Saamen zu geben. — Da ſie nicht über zwey bis drey Jahr zu dauren pflegen, ſo muß man, (um ſtets die Folge von ihnen zu haben,) um jedes andere Jahr eine neue Ausſaat davon machen. — Ihre Wartung macht wenig Mühe, und doch nehmen ſich ihre Blüten in großen Gärten ſo ſehr gut aus, daß ſie unter andern dauerhaften Blumenpflanzen allerdings eine Stelle verdienen.

Waſſer-

Waſſereppich.

APIUM GRAVEOLENS (officinarum). *Linn. Sp. Pl. 379.* (*).

Apium foliolis caulinis cuneiformibus, umbellis

(*) Apium Graveolens. *Linn.* begreift beydes den **Waſſereppich**, und den Sellerie unter ſich, weil Linné den letztern nur für eine veredelte Spielart des erſtern hält. Apium graveolens, ſchreibt er in ſ. *Am. Acad. VII.* 23. (Schwed. Silleri,) - - vitiorum ſolertia, & aſotorum audacia, tetram plantam, ut doctæ gulæ ſaperet, nobilitavit, nullatenus vero ſenibus conducit. Hodie frequentiſſima apud nobiliores, in cellis per hiemem ſervanda. Weil ſie inzwiſchen jetzt zwo würklich unterſchiedene Pflanzen ſind, ſo unterſcheide ich ſie durch den Zunahmen officinarum und dulce. — Doch iſt der **Waſſereppich**, von welchem jetzt, als einer Gartenpflanze, die Rede iſt, nicht einmahl der eigentliche Waſſereppich, ſondern eine durch die Cultur veredelte Spielart deſſelben; adoucie par la culture. Car tel qu'il croît naturellement dans les marais, il n'eſt pas ſupportable en aliment, étant âcre, amer, & d'une odeur déſagreable; & cette même eſpèce cultivée dans les Jardins, ſe trouve bonne: mais il eſt à remarquer, qu'elle n'a changé qu'à l'egard de la ſaveur & de l'odeur; car du reſte elle n'a pris ni extenſion ni configuration différente de celle dans les marais; elle a même toujours conſervé ſon nom d'Ache qui la diſtingué des autres. *Ecol. I.* 247, und müßte alſo nicht einmahl den Namen Waſſereppich führen, ſondern eigentlich **Garteneppich** heiſſen. In Frankreich wird dieſe durch die Cultur zu einem ganz andern, und zwar angenehmen Geſchmack und Geruch veredelte Art, von dem eigentlichen Waſſereppich durch den Zunamen Céleri de la petite eſpéce unterſchieden. Und man würde ſich ſehr betriegen, wenn man aus dem Saamen des eigentlichen Waſſer-

bellis ſeſſilibus. *Hort. cliff.* 107. (*). Apium Graveolens. *Mill. n.* 4. Apium paluſtre, ſ. Apium officinarum. *Bauh. pin.* 154. Engl. Smallage. Franz. Ache, oder Celeri de la petite eſpece. Ital. Apio, Apio paluſtre oder acquatico, Petroſello acquatico, Petroſemolo del Aqua. Holl. Eppe, Jouffrouw-merck. Dän. Merkel Kier, Epſſicke, Band-Merke. Epf, Eppich, Epfig, Eppe, Hepfen, Baureneppich, Waſſerepf, Waſſermerk, wilder Eppich.

§. 1.

Beſchreibung.

Der Waſſereppich iſt diejenige Pflanze, welche in der Officin unter dem Namen Apium bekannt iſt. Der Ritter Linné ſetzt ihn mit dem Sellerie zuſammen, und glaubt, dieſer ſey nur eine Spielart von ihm. Darin irret er aber ganz offenbar (**). Denn ich

Waſſereppich den Eppich ziehen wollte, von welchem jetzt die Rede iſt; wenigſtens würde man ihn vermuthlich erſt viel Jahre im Garten ziehen müſſen, ehe er ſeinen natürlichen unangenehmen Geſchmack und Geruch umänderte. In alten Engl. Büchern wird der eigentliche Waſſereppich Water Parsley genannt; die Spielart aber, von welcher, als einer Gartenpflanze, jetzt die Rede iſt, hat den Namen Smallage.

(*) Dieſes iſt der allgemeine Linn. Caracter des Apium graveolens, ſofern auch der Sellerie mit darunter begriffen iſt.

(**) *De Combe* widerſpricht gleichfalls denen, welche den Sellerie für eine veredelte Spielart des Waſſereppich halten. Er gibt zwar zu, daß die unter dem Namen Ache in den Küchengärten bekannte Pflanze eine durch die Cultur veredelte Spielart deſſelben ſey. In Abſicht auf den Sellerie aber ſchreibt er: Cette opinion ſouffre des grandes difficultés, — Vouloir faire deſcendre le *Apium dulce* de l'*Apium paluſtre* - - c'eſt trop hazarder: il eſt plus naturel de croire que ce ſont des eſpéces différentes.

ich habe ihn, um zu verſuchen, ob er nicht durch die Cultur in Sellerie veredelt werden könne, vierzig Jahr im Garten gezogen. Er blieb aber immer würklicher Waſſereppich. Die Veredlung, deren ich ihn bey fortgeſetzter Cultur fähig fand, beſtehet blos darin, daß er im Garten größer wird, als wenn er wild wächſet; und daß er, vermittelſt angehäufter Erde, zur Speiſe gebleicht werden kan. Theils aber wächſet er nicht ſo hoch, als der Sellerie (†); theils gehet er auch nicht, wie dieſer, mit einem Schuß zum Saamen in die Höhe, ſondern mit mehrern aus der Wurzel treibenden Stengeln; theils behält er, wenn er auch gleich gebleicht wird, dennoch ſeinen ſtarken und widrigen Geſchmack. Ich trage alſo kein Bedenken, ihn für eine beſondere Art zu halten (††).

Er iſt ein gemeines, an verſchiedenen Orten in England an den Ufern der Waſſergräben und Bäche wachſendes Unkraut, und wird ſelten im Garten gezogen.

§. 2.

Wartung.

Wenn man ihn im Garten ziehen will, muß er, ſo bald der Saamen reif iſt, in einen feuchten Boden geſäet, — und die Pflanzen nachher entweder in einen feuchten Boden verpflanzt, oder, wenn ſie unverpflanzt ſtehen bleiben, mit der Hacke auf 6 bis 8 Zoll weit verdünnet werden.

(†) Der Sinn ſoll vermuthlich ſeyn, daß ſeine Blätter nicht ſo lang werden. Denn der Sellerie treibt längere Blätter.

(††) Die von Miller angeſtelleten Verſuche ſcheinen mit dem eigentlichen Waſſereppich gemacht zu ſeyn; und Miller ſcheinet alſo die in Frankreich bekannte veredelte Art deſſelben nicht zu kennen. Beyde ſind zwar einander in Anſehung der Größe und Geſtalt völlig gleich. Die wilde Sorte aber iſt wegen ihres ſcharfen und bittern Geſchmacks, und wegen ihres unangenehmen Geruchs, zur Speiſe unbrauchbar; die in Frankreich bekannte Gartenſorte dagegen hat beydes einen angenehmen Geſchmack und Geruch.

Waſſerpeterlein (*).

Sium foliis pinnatis ſerratis, umbella termi-nali; Sium anguſtifolium. *Mill. n. 2.* Sium ſive apium paluſtre, foliis oblongis. *Bauh. pin. 154.* [Sium foliis pinnatis, umbellis axillaribus pedunculatis; involucro univerſali pinnatifido. *Hudſon. Angl. 103.* SIUM ANGUSTIFOLIUM. *Linn. Sp. Pl. 1672.* Sium verum Matthioli. *Dalechamp. hiſt. 1012.*] **Engl.** Common upright Water Parsnep. **Fr.** Berle. **Ital.** Gorgoleſtro, Sio. **Holl.** Water eppe. Brunnenpeterlein, Waſſermorellen, Waſſereppich, Waſſermerk mit länglichen Blättern.

§.

Der Waſſerpeterlein wächſet faſt allenthalben in den Gräben in England wild. Er treibt einen geraden mit Zweigen beſetzten beynahe 3 Fuß hohen Stengel; und hat geflügelte Blätter, welche aus drey bis vier Paar länglichen, ſägeförmigen Lappen beſtehen, und mit einem einzelnen derſelben ſpitz zugehen. Seine Blüten ſtehen oben auf den Stengeln doldenweiſe, ſind weiß, kommen im Junius zum Vorſchein, und geben im Herbſt reifen Saamen. — Weil er aber in Gräben und ſtehenden Waſſern als ein gewöhnliches Unkraut wächſet, ſo wird er ſelten im Garten gezogen (**).

Weißer

(*) Ardéne führet ihn in ſ. *Ann. Champ. II.* 335. als ein wohlſchmeckendes und geſundes Saladkraut an, welches, gleich der Brunnenkreße, in den Küchengärten, wenn Gelegenheit dazu iſt, gezogen werden kan; und in Frankreich in den Gärten, welche Waſſer haben, wirklich gezogen wird. — Zum Salad nimmt man ſeine jungen Blätter, an deren Stelle nachher neue hervortreiben. — Man kan ihn im Garten ſowohl aus Saamen, als durch ſeine Nebenſchoſſen anlegen; und es iſt hinreichend, wenn ſein Fuß vom Waſſer benetzt wird. — Er wächſet zwar, wenn man will, gleich der Brunnenkreße, auch außer dem Waſſer in der Erde; iſt dann aber magerer, und bleibt kleiner.

(**) Die zur Wartung der Brunnenkreße §. 3. gegebene Anweiſung findet auch auf den Waſſerpeterlein ihre Anwendung.

Weiſſer und rother Kohl.

BRASSICA OLERACEA CAPITATA. *Linn. Sp. Pl. 932.* Weiſſer Kohl, weiſſes Kraut, Weiß-kraut, Kappes, Kappeskraut, Hauptkraut, Haüpter-kraut. Franz. Chou blanc pommé, Chou à pomme, Choux capus, Cabu, Capu. Engl. White Cabbage. Schwed. Hufvud-Käl. Und BRASSICA OLERACEA RUBRA. *Linn. l. c.* Rother Kohl, Rothes Kraut, roth Kappus-kraut, roth Haüpterkraut, Holländiſcher rother Kap-pus, Rothköpfiges Weißkraut, Blaukraut.

Braſſica radice cauleſcente tereti carnoſa. (*) *Hort. cliff. 338.* Braſſica Sativa (†). *Mill. n. 1.* Braſſica capitata alba. *Bauh. pin. 111.* Engl. Common white Cabbage, d. i. Gemeiner weiſſer Kopfkohl (**). Fr. Choux pommé ordinaire, Erfurter Mittelkraut, Bläsheimer oder Mittelkraut. *Spielm.* Die Spielarten deſſelben ſind folgende (††):

1. Braſſica capitata rubra. *Bauh. pin. 111.* Braſſica rubra. *Mill. n. 1. Var. 2.* Rother

(*) Dis iſt der allgemeine Caracter derjenigen Species des Braſſica, welche *Linné* oleracea nennet, welche allen Gar-tenkohl in ſich faſſet, ſowohl den Kopf- als den Rüben- und den offenen Kohl, — und nicht blos den Kopfkohl.

(†) Braſſica oleracea, nach Ausgabe von 1768.

(**) Iſt ein rundlicher und ſehr weißblättriger Kopfkohl von mittler Größe; ſchlieſſet ſehr feſt; iſt als Sommerkohl be-reits im Auguſt und Septemb. brauchbar, und hält ſich ſehr gut zum Wintergebrauch.

(††) *Miller* rechnet zu dieſen auch den Savoye und Wirſing und braunen Kohl. Weil dieſe aber in der teutſchen Gärt-nerſprache keine Spielarten des gemeinen weißen Kohls, ſondern beſondere Kohlſorten ſind, ſo ſind ſie in dieſer Ueber-ſetzung davon abgeſondert.

Kopfkohl. Engl. Red Cabbage. Fr. Choux rouge, Chou-rouge (*).

2. Braſſica capitata alba pyramidalis; Braſſica Pyramidalis. *Mill. n. 1. Var. 3.* Engl. Sugarloaf Cabbage, d. i. Zuckerhutkohl (†), (Spiß Frühkraut, Spiß Engelbergerkraut, Schwabenkraut. *Spielm.*)

3. Braſſica capitata alba praecox; Braſſica praecox. *Mill. n. 1. Var. 4.* Engl. Early Cabbage, d. i. Früher weiſſer Kohl. Fr. Petit choux pommé hâtif. Frühzeitiges Kraut, Frühkraut (**).

4. Braſſica peregrina moſchum olens. *H. R. Par.* Braſſica peregrina. *Mill. n. 1. Var. 5.* Engl.

(*) Ein rundlicher, blutrother, dickblättriger, ſehr feſter Kopf, von mittler Gröſse.

(†) Ein länglichter, zuckerhutförmiger Kopfkohl, welcher von den teutſchen Gärtnern um London, z. B. von *Loddiges* wegen ſeiner Aehnlichkeit mit einem Hutzucker, Zuckerhutkohl genannt wird. Man hat von ihm zwo Sorten, 1) frühen niedrigen, Early Dwarf Sugar-loaf Cabbage, 2) Groſsen hollichten, Large hollow Sugar-loaf Cabbage, welche, als Winterkohl, jener ſchon im Junius, und dieſer im Julius und Auguſt, brauchbar ſind. Jener bekömmt ungleich kleinere Köpfe, wird bald ſehr feſt, und berſtet, wenn er über die Zeit ſtehet; dieſer aber bleibt meiſt hollicht, und berſtet faſt nie; dagegen fangen ſeine äuſsern Blätter, wenn er über die Zeit ſtehet, an, in Fäulniſs zu gehen.

(**) Ein überaus kleiner, rundlicher, etwas ſpiß zugehender Kopfkohl, welcher, ſobald er geſchloſſen, ſehr feſt wird, und nach einigen Tagen ſchon berſtet. Miller gedenkt im Gärtn. Calend. Aug. §. 3. zweyer Sorten deſſelben, Early Yorkſhire, und Early Batterſea Cabbage. Beyde haben

Engl. Foreign Muſk Cabbage, d. i. ausländiſcher Biſamkohl (†).

5. Braſſica capitata alba minor Muſcovitica. *H. A.* Braſſica Muſcovitica. *Mill. n. 1. Var. 6.* Engl. Small Ruſſia Cabbage, d. i. kleiner Rußiſcher Kopfkohl (*).

6. Braſſica capitata alba compreſſa. *Boerh. Ind. alt. 11.* Braſſica capita. *Mill. n. 1. Var. 7.* Engl. The large ſided, oder Flat Cabbage, d. i. breiter oder platter weiſſer Kopfkohl (††). Fr. Chou blanc de Strasbourg, Großer Braunſchweigiſcher Kopfkohl.

haben ganz glatte Blätter; der leztere ſcheinet etwas größer zu werden, als der erſte, und jener der Small roundiſh, d. i. kleiner rundlicher, dieſer aber der Larger oblong early Cabbage, d. i. größerer länglichter früher Kohl zu ſeyn. Als Winterkohl iſt jener ſchon im Anfang, und dieſer in der Mitte des May; als Sommerkohl aber beyde früh im Julius brauchbar.

(†) Ein kleiner, rundlicher, etwas ſpitz zugehender Kopfkohl, von der Größe des ſogenannten Windelſtädtiſchen Kohls; folgt, als Winterkohl, auf den kleinen Rußiſchen Kohl; wird aber nicht ſo feſt, daß er berſten ſöllte; und iſt, als Sommerkohl, vom September bis Weyhnachten brauchbar. Einen Biſamgeruch konnte man an ihm beym Schneiden nicht bemerken; doch hatte er einen dem Savoye ähnlichen Geruch, war unter dem Meſſer ſaftiger, und hatte einen vorzüglichen Wohlſchmack.

(*) Ein rundlicher, etwas ſpitz zugehender, feſter, und ſehr kleiner Kopfkohl, von der Größe des vorigen; wird als Winterkohl im Julius brauchbar, und folgt auf den frühen Zuckerhutkohl; berſtet aber, wenn er über die Zeit ſtehet.

(††) Auch Flat-top'd Cabbage. Ein großer, großblättriger, ziemlich feſter, und platter Kopfkohl; als Sommerkohl zum Gebrauch vom September bis Weyhnachten.

7. Langer weiſſer Kopfkohl. Engl. Long-ſided Cabage (*).

§. 1.

Weiſſer- und rother Sommerkohl.

Der gemeine weiſſe, der rothe, der platte, und der lange Kopfkohl werden vornehmlich zum Herbſt- und Wintergebrauch (†) gezogen; und müſſen zu dieſem Zweck im Anfang, oder in der Mitte des

(*) Deſſen gedenkt *Miller* in der Folge, als eines zum künftigen Wintergebrauch zu ſäenden Sommerkopfkohls; hat ihn aber hier unter den Spielarten mit anfzuführen vergeſſen. Er iſt ein großer, langköpfiger, und ſelten bis zum Berſten feſt werdender, ſondern holligter Kopfkohl, zum Gebrauch auf die Monathe September, October und November.

Folgender Spielarten gedenkt *Miller* gar nicht: Hollow Cabbage, welchen die teutſchen Gärtner um London hollichten Kohl nennen; ein ſehr großer, nie bis zum Berſten feſt werdender, ovaler Kopfkohl; kömmt, als Sommerkohl erſt im September und October zu ſeiner Vollkommenheit. 2) Giant, or Great Scotch Cabbage. d. i. Rieſenkohl, oder großer Schottiſcher Kopfkohl; vielleicht Gros Chou d'Allemagne. *Ercl.* Centnerſpätkraut. *Spielm.* Ein großer, rundlicher, ſehr feſter Kopfkohl, welcher erſt im September und October zu ſeiner Vollkommenheit gelanget, und den ganzen Winter erhalten werden kan; vorzüglich aber zur Viehfutterung brauchbar iſt, und 50 bis 60 Pfund ſchwer wird.

Zu Winterkohl werden jezt in England gewöhnlich nur der frühe, der Zuckerhut, und der Rußiſche Kohl; die übrigen aber meiſtens nur zu Sommerkohl ausgeſäet. Jene werden daher Summer Cabbages, d. i. Kohl zum Sommergebrauch; und dieſe Autumn and Winter Cabbages, d. i. Kohl zum Herbſt- und Wintergebrauch, genannt.

(†) Zum Wintergebrauch. Ausg. von 1768.

des April (*) in gute friſche Erde (†) geſäet, — und (damit die Pflanzen recht ſtämmig, und ihre Stengel nicht zu lang werden,) im May, ſo bald ſie etwa acht Blätter haben, vorerſt 3 bis 4 Zoll weit (**) ins Gevierte auf ein ſchattiges Beet vorläufig — und nachher erſt gegen die Mitte des Junius (††) förmlich verpflanzt werden. In den Küchengärten um London pflanzt man ſie gemeiniglich in die Zwiſchenreihen zwiſchen Blumenkohl und Artiſchocken (***); in denen man jeder Pflanze einen Raum von 2½ Fuß in den Reihen gibt. Wenn man aber ein beſonderes Stück Land ganz damit bepflanzt, ſo müſſen die Reihen 3½ Fuß, und die Pflanzen in den Reihen 2½ Fuß weit von einander entfernt ſeyn. Sollte dann eben eine ſehr trockne Witterung ſeyn, ſo müſſen ſie ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, einen Abend um den andern begoſſen; auch nachher ſo, wie ſie nach und nach in die Höhe wachſen, die Erde mit einer Hacke wiederhohlt an ſie angehäufet werden. Dadurch wird nicht nur die Erde um ihre Wurzeln feucht erhalten, ſondern auch ihr Wachsthum ungemein befördert. Sie müſſen auch vom Unkraut rein gehalten werden, — weil ſie ſonſt, wenn man daſſelbe zwiſchen ihnen ungeſtöhrt fortwachſen läſſet, ſchmächtig in die Höhe wachſen, oder von demſelben wohl gar erſticket werden.

(*) Am Ende des Merz, oder im Anfang des April. **Eben daſelbſt.**

(†) Friſche Erde, Freſh earth, heißt in der Engl. Gärtnerſprache, wenn ein Beet mit den jezt für daſſelbe beſtimmten Gewächſen ſeit wenigſtens drey bis vier Jahren nicht beſtellet geweſen iſt, und alſo mit den Früchten gehörig abgewechſelt wird.

(**) Etwa 3 Zoll weit. **Ausg. von 1768.**

(††) Anfang des Junius. **Eb. daſ.**

(***) S. Blumenkohl §. 5. und Artiſchocken §. 3.

Gleich nach Michaelis pflegt ſchon ein Theil dieſes Kohls brauchbare Köpfe zu haben; und ſolche nachher, wenn ſie nicht von widriger Witterung verdorben werden, bis zu Ende des Februarius zu geben. Die Londner Gärtner graben ihn, um dieſem Verluſt vorzubeugen, im November aus; machen erhöhete Erdreihen auf das Beet; legen ihn gegen dieſelben ſo dicht, als möglich, neben einander; bedecken die Strünke in der Furche mit Erde; und laſſen ihn bis nach Weyhnachten ſo eingeſchlagen liegen; und ſchneiden dann die Köpfe zum Markt-Verkauf aus. Wenn denn gleich die äußern Blätter verdorben ſeyn ſollten, (wie ſich in einem ſehr feuchten oder harten Winter oft zuträgt,) ſo pflegen doch die Köpfe ſelbſt, wenn lauter große feſte Köpfe eingeſchlagen geweſen ſind, inwendig noch gut zu ſeyn.

Der kleine Rußiſche Kopf-Kohl wurde vormals häufiger gebauet, als jetzt. Jetzt findet man ihn nur in einigen Privatgärten, in denen er blos zum eigenen Gebrauch gezogen, und äußerſt ſelten zu Markt gebracht wird. Er wird am Ende des Frühjahrs geſäet, und wie die zuvorbeſchriebenen Arten gewartet; außer daß ſeine zweyte und förmliche Verpflanzung früher geſchehen, und er auf ein frey gelegenes mürbes Stück Land verpflanzt werden muß; auch, weil er ſehr kleine feſte Köpfe bekömmt, weniger Raum erfordert. Seine Köpfe pflegen im Julius oder Auguſt zeitig zu ſeyn; ſie halten ſich aber nicht lange, — weil ſie bald berſten, und in Saamen gehen. Er artet in England in wenig Jahren aus; und wenn man ihn alſo mit Gewißheit gut haben will, muß man ſich jährlich neuen Saamen davon außerhalb Landes verſchreiben.

Den Biſamkohl, ob er gleich für die Tafel eine der beſten Kohlſorten iſt, hat man gleichwohl aus Nachläſſigkeit in England meiſt ausgehen laſſen, weil er weichlicher iſt, als anderer Kohl, und alſo für Marktgärtner nicht ſo einträglich iſt. Wer aber zu eignen Gebrauch

Kohl

Kohl pflanzt, ſollte ihn dazu andern gewöhnlichen weiſſen Kohl vorziehen, weil ſeine Köpfe nicht ſo feſt ſind, und weil er mürber und zärter iſt, und wenn er geſcherbet wird, einen ſehr angenehmen Biſamgeruch hat. Er muß auf eben dieſelbe Weiſe, wie der gemeine weiſſe Kohl gewartet, auch in eben derſelben Weite verpflanzt werden. Im October, November und December pflegt er brauchbar zu ſeyn. Wenn aber ein harter Winter einfällt, ſo verdirbt er weit eher, als der gemeine weiſſe Kohl.

§. 2.

Weißer Winterkohl.

Der frühe und **der Zückerhut weiße Kohl**, werden meiſtens zu **Winterkohl** geſäet (*). Sie müſſen zu dieſem Zweck gegen das Ende des Julius, oder im Anfang des Auguſt, auf ein frey gelegenes Stück Land geſäet; wenn die Pflanzen acht Blätter haben, vorerſt 3 bis 4 Zoll weit (**) verſetzt werden, — damit ſie ſtark werden, und kurzſtämmig bleiben; und endlich gegen das Ende des October (†) förmlich verpflanzt werden, — und zwar in 3 Fuß von einander entfernte Reihen, — in welchen einer jeden Pflanze eine Weite von 2½ Fuß zu geben iſt. — Die Londner Gärtner pflanzen den Winterkohl gemeiniglich auf ein mit Winterſpinad beſäetes Stück Land. In dieſem Fall aber muß nachher der Spinad zeitig im Frühjahr um den Winterkohl ſo weit weggenommen werden, daß die Erde an denſelben angehäuft werden könne. Und wenn nachher, etwa um den Anfang des April, der Spinad ganz verbraucht iſt, muß mit der Hacke alles Unkraut weggenommen, und der Kohl abermahl behäufet werden.

Der frühe weiße Kohl fängt ſchon im May an, zu ſchließen. Dann binden die Londner Gärtner, um noch

(*) Nach der Engl. Gärtnerſprache Michaelmas Cabbages.
(**) Etwa 3 Zoll weit. Ausg. von 1768.
(†) Um die Mitte des October. Eb. daſ.

noch etwas früher, als gewöhnlich, Köpfe zu bekommen, ſeine Blätter, damit ſie inwendig bald weiß werden, mit einem dünnen Weidenreis zuſammen; und bekommen auf dieſe Weiſe wenigſtens vierzehen Tage früher Köpfe, als wenn ſie ihn nicht gebunden hätten.

Der frühe weiße Kohl ſchließt unter allen Kopfkohlſorten am erſten. Weil er jedoch, wenn er erſt einmahl anfängt, zu ſchließen, ſehr geſchwind ſchließet, und bald ſehr feſte Köpfe bekömmt, — ſich aber nicht lange hält, ſondern ſehr bald berſtet, — ſo muß man von ihm, wenn man ihn nur zum eigenen Gebrauch pflanzt, nur wenig, und dagegen von dem weißen Zuckerhut-Kohl, welcher zunächſt nach ihm ſchließet, deſto mehr pflanzen. Denn dieſer fängt zwar etwas ſpäter an, zu ſchließen, ſchließet aber langſam; und weil ſeine Köpfe nicht ſo feſt werden (*), ſo halten ſie ſich auch länger. Ich beſinne mich, einſtens ein mit dieſer Sorte zum Verkauf bepflanztes Stück Winterkohl geſehen zu haben, von welchem beynahe drey Monathe nach einander Köpfe verkauft wurden. So vortheilhaft inzwiſchen dieſe Art Kohl zum eignen Gebrauch iſt, ſo wenig vortheilhaft iſt ſie doch für die Marktgärtner. Weil dieſe für ihr Gartenland theure Pacht bezahlen; und alſo auf demſelben in jedem Jahr ſo vielerley Arten Gartengewächſe nach einander, als nur irgend möglich iſt, ziehen müſſen, — ſo iſts für ſie vortheilhäfter, wenn ein Stück Land auf einmahl ledig wird, und ſie das ganze Stück, z. E. nach dem Winterkohl ſogleich mit Sellerie, Winterendivien u. d. gl. bepflanzen können.

Ich habe zwar vorher die Anweiſung gegeben, beyde jetzt gedachte Arten Kohl ſchon im October förmlich zu verpflanzen. Doch kan die förmliche Verpflanzung des Zuckerhut-Kohls auch erſt im Februarius geſchehen, — weil er dann, obgleich ſpäter zu ſchließen, dennoch

(*) In der gemeinen Gärtnerſprache in England ſagt man: er iſt von einer hollichten Art.

dennoch eben ſo gut zu gerathen pflegt, als wenn er frü-her verpflanzt wäre. — Von dem frühen Kohl muß man einen Theil Winter-Pflanzen auf einem guten Schutz habenden Beete zurückbehalten; um im Früh-jahr, wenn Pflanzen ausgegangen, und Lücken entſtan-den ſind, nachpflanzen zu können. Denn in einem ge-linden Winter pflegen viel Pflanzen, beſonders wenn man zu früh geſäet hat, in Saamen zu gehen; gleich-wie ihrer in einem harten Winter oft viele erfrieren.

§. 3.

Erziehung des Kopfkohlſaamens.

Die beſte Methode, guten Kopfkohl-Saamen zu ziehen, iſt folgende: Gegen das Ende des November wählet man von jeder Art einige der beſten Köpfe aus; ziehet dieſe aus der Erde auf; hängt ſie, damit das zwiſchen ihren Blättern befindliche Waſſer ablaufen mö-ge, drey oder vier Tage, unter einem Obdach, oder ſonſt an einer bedeckten Stelle, an ihren Strünken auf; pflanzt ſie dann auf ein, nahe an einer Rohrwand oder Planke, liegendes Beet, völlig bis an die Mitte des Kopfes in die Erde, — ſo daß nur die obere Hälfte deſſelben über dem Beet hervorſtehet; und häufet darauf die Erde um den Kopf noch ſo hoch an, daß er nur noch ſo eben über derſelben hervorraget. Auf den beſondern Fall aber, daß der Boden ſehr naß ſeyn ſollte, pflanzt man ſie ſo ein, daß ſie über der eigentlichen Oberfläche des Beets um ein gutes Theil erhoben ſte-hen. — Wenn der Winter ſehr ſtreng werden ſollte, ſo legt man, um ſie gegen den Froſt zu ſchützen, etwas Stroh oder Erbsſtroh leicht über ihnen her. So oft aber die Witterung wieder gelinder wird, nimmt man dieſe Bedeckung, (weil ſie, unter derſelben zu lange ein-geſchloſſen gehalten, in Fäulniß gehen würden,) wieder ab. — Im Frühjahr treiben ſie einen ſtarken Blüten-

ſtengel,

ſtengel, und aus dieſem viel kleine Seitenzweige; und dann befeſtigt man ſie, damit ſie der Wind nicht abbrechen möge, an beygeſetzte Stäbe. Wenn die Witterung um die Zeit ihrer Blüte ſehr warm und trocken ſeyn ſollte, ſo erfriſchet man ſie, durch Beſprengung aller ihrer Zweige mit Waſſer, wöchentlich einmahl; wodurch nicht nur die Erzeugung des Saamens ungemein befördert, ſondern auch der Mehlthau von ihnen abgehalten wird.

Wenn die Schoten braun zu werden beginnen, ſchneidet man, damit der zu gewinnende Saamen deſto vollſtändiger werde, auf eine ſehr nützliche Weiſe, von jedem Saamenzweige die Spitze, ſamt den an dieſer ſitzenden Schoten, ab. Denn man hat allgemein bemerket (*), daß ſolche weiße Kohlpflanzen, welche aus nahe an der Spitze der Saamenzweige gewachſenen Saamen gezogen ſind, ſehr geneigt ſind, ſchon ehe ſie geſchloſſen haben, in Saamen zu gehen. Wenn man alſo nicht ſo ſehr auf die Menge, als vielmehr auf die Güte des zu gewinnenden Saamens ſiehet, ſo verlieret man bey jenem Abſchneiden der Spitzen nicht nur nichts, ſondern gewinnet dabey vielmehr. Wer Kohlſaamen zum Verkauf ziehet, denket nicht allezeit ſo. Wer ihn aber zu eignen Gebrauch ziehet, muß nur auf die Güte des Saamens ſehen.

Wenn der Saamen nun würklich reif zu werden beginnet, muß man vorzüglich darauf Acht haben, daß er von

(*) Wenn dieſe Bemerkung von einem ſo aufmerkſamen Beobachter, als Miller war, ſelbſt gemacht wäre, ſo würde ich mir nicht getrauen, dieſelbe in Zweifel zu ziehen. Weil er ſich aber nicht auf eigene, ſondern auf fremde Bemerkungen berufet, und ich gar keinen phyſikaliſchen Grund der obigen Behauptung entdecken kan: ſo wird ſie bey einer neuen Auflage des 2 Th. der Küch. Gart. Br. S. 466. die Anzahl der vermeinten Urſachen des unzeitigen Aufſchieſſens mancher Gartengewächſe vermehren.

von den Vögeln, welche ſehr begierig nach ihm ſind, nicht ausgefreſſen werde. Um dieſem vorzubeugen, und die Vögel abzuhalten, pflegt man über den Saamenſtauden wohl alte Netze herzuziehen. Wenn dieſe aber nicht noch ſehr ſtark ſind, ſo helfen ſie nicht allezeit; weil ſich die Vögel dann, wie ich oft geſehen habe, durch dieſelben durchzudrängen wiſſen. Das beſte mir bekannte Mittel dagegen, iſt dieſes: Man beſtreiche einige dünne Ruthen mit Vogelleim; binde dieſe an beyden Enden an ſtärkere Stäbe; und ſtelle ſie nahe über die Saamenſtauden an verſchiedene Stellen. Wenn denn die Vögel auf dieſelben herabfliegen, und an ihnen hängen bleiben, und nicht etwa von ſelbſt wieder loskommen, laſſe man ſie an ihnen einige Zeit hängen. Wenn ſich denn ihrer auch gleich nicht mehr als zween oder drey fangen ſollten, ſo iſt das doch ſchon hinreichend, die andern ſo ſcheu zu machen, daß ſie, wie ich aus der Erfahrung weiß, in geraumer Zeit in dieſe Gegend nicht wieder kommen.

Wenn der Saamen ſeine völlige Reife erlanget hat, müſſen die Saamenzweige abgeſchnitten; wenn ſie vollends trocken geworden, ausgedroſchen; und der Saamen zum Gebrauch in Beuteln aufbewahret werden.

In Abſicht auf das Setzen mehrerer Kohlarten zur Saat muß ich noch den Rath hinzufügen, daß man in einen und eben demſelben Garten nie mehr als eine einzige Art, — oder mehr Arten wenigſtens nicht zu nahe zuſammen, — und z. E. niemals rothen, und weiſſen Kohl nahe bey einander, — oder Savoyekohl und Wirſing niemals zwiſchen weiſſen, oder rothen Kopfkohl zur Saat ſetze; weil ſonſt, wie ich zuverläßig weiß, durch die Vermiſchung ihres Blütenſtaubes Ausartungen entſtehen. Daß man auf dieſen Umſtand nicht achtet, iſt einzig und allein die Urſach, warum die Gärtner in England ſelten recht ächten rothen Kopfkohlſaamen ziehen, ſondern ſolchen im-

mer

mer aus andern Ländern neu kommen zu laſſen, gezwungen ſind. Sie glauben zwar, der Boden und das Clima von England verurſache die Ausartung des rothen Kohles in weiſſen, und in eine Blendlingsart von beyden. Wenn ſie ihn aber nur nach dem Exempel der Holländiſchen Gärtner, (welche nie andern als rothen Kohl ziehen, und von denen man alſo den allerächtſten rothen Kohlſaamen bekommen kann,) allein, und keine andere Kohlart nahe bey ihm zur Saat ſetzten, ſo könnten ſie in England eben ſo gut, als in irgend einem andern Land, ächten rothen Kohlſaamen ziehen.

Wermuth.

1. Gemeiner Wermuth. Artemiſia foliis compoſitis multifidis, floribus ſubgloboſis pendulis, receptaculo villoſo. *Hort. cliff. 404.* ARTEMISIA ABSINTHIUM. *Linn. Sp. Pl. 1188.* & *Mill. n. 15.* Abſinthium vulgare. *J. B.* [Abſinthium ponticum ſ. romanum, officinarum ſ. dioſcoridis. *Bauh. pin. 138.*] Engl. Common Wormwood. Fr. La grande Abſinthe, ou la Romaine, où l'Alluyne, Abſynthe commune, auch Gros encens. Dän. Malurt. Ital. Aſſenzo, Aſſentio. Elß, Elz, Wiegenkraut, Feldwermuth.

2. Gartenwermuth. Artemiſia foliis multipartitis ſubtus tomentoſis, floribus ſubrotundis nutantibus, receptaculo nudo. *Hort. upſ. 257.* ARTEMISIA PONTICA. *Linn. Sp. Pl. 1187.* & *Mill. n. 13.* Abſinthium Ponticum tenuifolium incanum. *Bauh. pin. 138.* Engl. Pontick Wormwood, oder the true Roman Wormwood. Fr. Abſinthe, la petite ou Pontique, auch Pichot-encens. Ital. Aſſenzo Pontico. Holl. Roomſche Alſſem, Graſſcruyt. Pontiſcher oder Welſcher Wermuth, Grabkraut.

§. 1.

Gemeiner Wermuth.

Der gemeine Wermuth wächſet hie und da in England an den Zäunen an den Wegen, und uncultivirten Stellen wild, und wird ſelten im Garten gezogen. Man kan ihn ohne viel Mühe aus Saamen ziehen, wenn man denſelben im Herbſt, ſo bald er reif iſt, ſäet. Man kan ihn ſich aber auch nur

 ſelbſt

ſelbſt beſaamen laſſen, und dann wächſet er ohne weitere Wartung.

§. 2.

Gartenwermuth.

Der **Gartenwermuth** wird jezt in den Apotheken zwar nicht mehr gebraucht. Von erfahrnen Leuten wird er aber doch dem Niederländiſchen Meerwermuth (*) vorgezogen, weil er theils nicht ſo widrig ſchmeckt, theils eine angenehmere Bitterkeit hat. Er

(*) **Engl.** Common Sea Wormwood. Artemiſia foliis multipartitis, racemis cernuis, floſculis femineis ternis; ARTEMISIA MARITIMA. *Linn. Sp. Pl.* 1186. & *Mill. n.* 11. Abſinthium ſeriphium belgicum. *Bauh. pin.* 139. Niederländiſcher Meerwermuth. *Tab.* 23. & 22. *Fig.* 5. „Er wächſet in England faſt allenthalben an „der Seeküſte wild, und man findet daſelbſt verſchiedene „Spielarten deſſelben, wofern ſolche nicht gar beſondere „Arten ſind. Sie ſind niedrige Staudengewächſe. Die „mehreſten von ihnen laufen durch die Wurzel aus, und „vermehren ſich dadurch, ſo lange ſie wild wachſen, ganz „ungemein; wenn ſie aber in einen Garten verpflanzt „werden, wachſen ſie ſelten recht gut. Die Materialiſten „in London verkaufen inzwiſchen alle dieſe Spielarten für „wahren Gartenwermuth. — Der **Niederländiſche Meerwermuth**, muß mit dem kleinen **Meerbeyfuß** nicht verwechſelt werden, — wie wegen eines wichtigen, und nicht angezeigten Druckfehlers im **Miller** leicht möglich iſt; indem bey Artemiſia n. 11. ſtatt Sea Wormwood (d. i. Meerwermuth,) gedruckt iſt See WORMWOOD. (d. i. Siehe unter dem Artikel Wormwood.) Der **kleine Meerbeyfuß** iſt Artemiſia caeruleſcens. *Linn. Sp. Pl.* 1189. & *Mill. n.* 3. Abſinthium maritimum, lavendulae folio. *Bauh. pin.* 139. **Engl.** Lavender-leaved Sea Wormwood, (d. i. Meerwermuth mit dem Lavendelblatt.) **Ital.** Artemiſia marina minore. **Fr** Armoiſe de la mer petit. **Holl.** Kleiner Zee Byvoet. Kleiner Meerbeyfuß. *Tab.* 32. & *pag.* 30. *Fig.* 10.

Er würde auch gewiß ſtark gekauft werden, wenn ihn nur diejenigen, welche Arzneykräuter zum Marktverkauf ziehen, in größerer Menge zögen. Er iſt eine niedrige krautartige Pflanze; ſeine Stengel ſterben jährlich im Herbſt bis auf die Wurzel ab, treiben im folgenden Frühjahr aufs neue hervor, und ſind mit fein eingeſchnittenen unterwärts wollichten Blättern beſetzt. Aus der obern Hälfte der Stengel kommen im Auguſt runde, ſich auf die eine Seite neigende, und ein nacktes Saamenbehältniß habende Blüten zum Vorſchein, welche aber in England ſelten Saamen anſetzen.

Er kan ohne viel Mühe durch ſeine Ausläufer vermehret werden, wenn man ſolche im Herbſt, und am beſten in der Mitte des October, von den alten Stöcken abnimmt; und ſie, damit ſie Raum haben, ſich auszubreiten, 2 bis 3 Fuß weit verpflanzt. Er wächſet in jedem Boden, außer nur nicht in einem ſehr naßen Erdreich.

Wieſenkreße.

Cardamine foliis pinnatis, foliolis radicalibus ſubrotundis, caulinis lanceolatis; CARDAMINE PRATENSIS. *Linn. Sp. Pl. 915.* & *Mill. n. 1.* Cardamine pratenſis magno flore purpuraſcente. *Tourn. Inſt. 224.* [Naſturtium pratenſe, magno flore. *Bauh. pin. 104.*] **Engl.** Cuckow Flower oder Ladies Smock. **Fr.** Cardamine, oder Creſſe des prés. *Ann. Champ.* Paſſerage ſauvage. *Tab.* Wieſenkreße mit großen Blumen. *Elsh. 245.* **Holl.** Coeckoecks Bloemen, Woter Kerſſe.

§. 1.
Beſchreibung.

Die Wieſenkreße wächſet in viel Gegenden in England in den Wieſen wild, und wird ſelten in Gärten gezogen. Sie blühet im May, und in einer kalten Lage bis in den Junius hinein. Ihre jungen Blätter werden im Frühjahr vielfältig zum Salad, als Kreße, gegeſſen(*).

§. 2.
Wartung.

Wenn man ſie einmahl im Garten hat, pflanzt ſie ſich nachher in Menge fort. Denn ſie trägt reichlich Saamen, aus welchem, wenn man ihn ausfallen läſſet, eine Menge Pflanzen aufkeimen; welche nur verdünnet, und vom Unkraut rein gehalten zu werden gebrauchen; und am beſten im Schatten, und in einem mürben, nicht zu ſteifen Leimboden wachſen. Man kan ſie auch, und zwar am beſten im Herbſt, durch Zertheilung der alten Stöcke vermehren.

Winter-

(*) *Walter* nennet dazu in ſ. Gartenkunſt S. 405. unter dem Namen Bronnenkreße auch die Cardamine amara. *Linn. Sp. Pl.* 915 & *Mill* n. 6. Cardamine foliis pinnatis, foliolis ſubrotundis anguloſis. *Hall. helv.* 558. Naſturtium aquaticum majus & amarum. *Bauh. pin.* 104. Da ich für dieſelbe keinen teutſchen Namen finden können, (denn Brunnenkreße iſt nicht ihr, ſondern der Name des Syſimbrium Naſturtium aquaticum. *Linn.*) ſo merke ich nur an, daß Miller von ihr ſage: „Sie wächſet faſt allenthalben in England an Bächen und Waſſergräben wild, und wird alſo nicht „im Garten gezogen. Sie blühen am Ende des April und im May„ — und daß ſie, wenn man ſie in Gärten ziehen will, mit der Wieſenkreße einerley Wartung habe. — Andere Arten der Cardamine ſuche man unter dem Artikel Springkreße.

Winterendivien.

CICHORIUM ENDIVIA. *Linn. Sp. Pl. 1142.* Schwed. Endiwia. Dän. Endivie. Fr. Chicorée Franche, Endive. Ital. Endivia, Endivia maggiore. Holl. Endivie, Witte Endivie, Tamme Endivie. Endivien, Andiven.

1. **Breitblättriger Winterendivien.** Cichorium floribus ſolitariis pedunculatis, foliis integris, crenatis (*). *Hort. Cliff. 389.* Cichorium Endivia. *Mill. n. 3.* Intybus ſativa latifolia, ſ. Endivia vulgaris. *Bauh. pin. 125.* Engl. Broad-leaved Succory, oder Common Endive. Fr. Chicorée la Scariole, ou Scarolle, oder Endive cultivée. *Ecol.* Chicorée non friſée. *Quint.*

2. **Kleiner krauſer Winterendivien.** Cichorium floribus ſolitariis pedunculatis, foliis fimbriatis, criſpis; Cichorium criſpum. *Mill. n. 4.* Intybus criſpa. *Bauh. pin. 125.* Engl. Curled or fringed Endive. Fr. Chicorée la groſſe-friſée, ou la groſſe Eſpece, oder friſée. Holl. Checrolde Endivie. Kraus Endivien.

§. 1.

Winterendivien-Sorten.

Der breitblättrige Winterendivien wird gegenwärtig in England eben nicht gezogen, weil man dem krauſen, welcher zärter, und nicht ſo bitter iſt, überall den Vorzug gibt. Man hält den einen für eine zufälliger Weiſe durch die Cultur entſtandene Spielart von dem andern. Ich habe aber beyde beynahe

(*) Dieſes iſt nach *Linné* der Caracter beyder Sorten.

nahe vierzig Jahr gezogen; und nie eine weitere Veränderung an ihnen wahrgenommen, als daß die Pflanzen von der krauſen Sorte bald mehr, bald weniger kraus auszufallen pflegen. Der breitblättrige iſt am Rand nur ganz wenig gekerbt; und ſeine Saamenſtengel gehen mehr gerade in die Höhe, und ſind mit weniger Blättern beſetzt, als an dem krauſen. Weil er aber gebleicht, als Salad, einen bittern Geſchmack hat, ſo hat man ihn in England ganz abgeſchaffet; in Italien aber iſt er noch immer die gewöhnlichſte Sorte. [Man hat eine Spielart von ihm mit ſehr langen breiten Blättern, welche in Spanien *Eſcharole* genannt wird, und überaus mürb und gut iſt. Weil dieſe aber im Herbſt zu leicht vom Froſt leidet, ſo macht man in England nicht ſo viel aus ihr, als in Spanien (*).] **Der krauſe Winterendivien** wird aber gegenwärtig in England ſtark gezogen, und iſt eine der hauptſächlichſten Zuthaten zu den Herbſt- und Winter-Saladen; daher man ihn auch ſo lange nach einander, als es im Winter möglich iſt, zum Salad vorräthig zu haben ſucht. Ich will alſo zu ſeiner Wartung eine beſondere Anleitung geben, und zeigen, wie man mit ihm zu verfahren habe, wenn man ihn in den Herbſt- und Wintermonathen allezeit in möglichſter Vollkommenheit vorräthig zu haben verlangt.

§. 2.

Dreyfache Ausſaat des krauſen Winterendivien.

Die erſte Ausſaat wird im Junius (†) gemacht. Wenn man ihn früher ſäet, gehet er gemeiniglich in Saamen, ehe er ſo groß wird, daß er gebleicht werden kan; wie denn ſogar der erſt im Junius (**) geſäete in dem fetten Boden um London im Herbſt oft in Saamen

(*) Zuſatz im Abridg. von 1771.

(†) Im May. Ausg. von 1768.

(**) Im May. Ausg. von 1768.

Saamen gehet. In einer kältern Lage aber gehet er nicht ſo leicht in die Höhe; und in einer ſolchen kan man alſo ſchon in der Mitte oder am Ende des Junius eine kleine Ausſaat machen. Die zweyte Ausſaat muß um den Anfang des Julius (†), und die lezte in der Mitte deſſelben gemacht werden. Von dieſen drey unterſchiednen Ausſaaten kan man, weil die Pflanzen auf dem Saamenbeet nicht alle gleich geſchwind pflanzbar werden, — und man alſo von jeder Ausſaat drey unterſchiedne Pflanzungen nach einander machen kan, den ganzen Herbſt und Winter hindurch brauchbaren Winterendivien vorräthig haben.

§. 3.

Verpflanzung.

Die aufgegangenen Pflanzen müſſen vom Unkraut rein gehalten; und damit ſie ſtets im Wachsthum bleiben, bey trockner Witterung gehörig begoßen werden. So bald ſie die zum Verpflanzen nöthige Größe haben, muß ein frey liegendes fettes Beet, — ſo groß, als es für die zu verſetzenden Pflanzen nöthig iſt, für ſie zubereitet werden. Wenn ſolches gehörig gegraben und geebnet iſt, und etwa ſehr trocken ſeyn ſollte, muß es zuvor mit Fleiß begoßen, und dadurch in den Stand geſetzt werden, daß die Pflanzen bekleiben können. Dann müſſen die Pflanzen aus dem Saamenbeet ſo behutſam, daß ihre Wurzeln nicht abreißen, aufgezogen; zuerſt aber nur die größten genommen werden, und die kleinern noch ſtehen bleiben, damit ſie erſt noch größer werden; welches ſie, wenn die größten zwiſchen ihnen weggenommen ſind, und ſie dadurch mehr Raum bekommen haben, ſehr bald zu werden pflegen. Wenn die Pflanzen aufgezogen werden, muß man ſie in der Hand eine ordentlich auf die andere legen; und ſo oft eine Handvoll aufgezogen

 iſt,

(†) Um die Mitte des Junius. Eb. daſ.

iſt, ihre Blätter verkürzen, damit ſie alle gleich lang ſeyn mögen, — weil man ſie dann viel bequemer pflanzen kan, als wenn ſie unordentlich durch einander, und bald die Blätter, bald die Wurzeln oben liegen. Dann muß das Beet in 1 Fuß weit von einander entfernte Reihen abgetheilet; die Pflanzen in die Reihen 10 Zoll weit von einander eingepflanzt; die Erde an die Wurzeln feſt angedrückt; die Pflanzen gehörig angegoſſen; das Begießen auch ſo lange, bis ſie angeſchlagen ſind, einen Tag um den andern wiederhohlet; und das Beet nachher vom Unkraut rein gehalten werden.

Wenn die auf dem Saamenbeet verdünnet ſtehen gebliebenen Pflanzen dann ſogleich vom Unkraut gereinigt und begoſſen werden, pflegen ſie ſo fort ſo ſchnell zu wachſen, daß man ſchon nach zehen oder vierzehen Tagen abermahl die größten zwiſchen ihnen wegziehen kan, — welche dann auf eben dieſelbe Art verpflanzt werden müſſen; worauf denn etwa eben ſo bald nachher von den abermahl ſtehend gebliebenen Pflanzen eine dritte und lezte Pflanzung gemacht werden kan.

§. 4.
Anweiſung zum Bleichen der zwo erſten Ausſaaten.

Die zuerſt verſezten Pflanzen pflegen ſpätſtens am Ende des Auguſt (*) zum Bleichen groß genug zu ſeyn; und wenn mit ihrem Binden ordentlich verfahren wird, binnen drey oder vier Wochen zum Gebrauch gelb genug zu werden. Früher pflegt ohndem der Winterendivien nicht geſucht zu werden, — weil man bis dahin noch guten Sommerendivien und Bandſalad hat, und es alſo dann nur wenig Liebhaber dazu gibt; wie denn der Winterendivien eigentlich auch kein Salad für die warmen Sommermonathe iſt. — Diejenigen Pflanzen

(*) Am Ende des Julius. Ausg. von 1768.

Pflanzen, welche etwa zum Saamen in die Höhe ge=hen, müſſen, weil ſie ganz unbrauchbar ſind, und um den neben ihnen ſtehenden Luft zu machen, ſo fort ausge=riſſen und weggeworfen werden. — Eine mittelmäßige Familie gebraucht nicht viel Winterendivien auf einmahl; und für eine ſolche müſſen alſo nicht zu viel Pflanzen auf einmahl, ſondern zuerſt nur die größten, und acht Tage nachher abermahl nur die größten, und alſo auf einem und eben demſelben Beet zu drey unterſchiednen mahlen Pflanzen zum Bleichen gebunden werden. — In zahlreichen Familien aber wird mehr Winterendivien ver=braucht, zumahl wenn er auch in Suppen gegeſſen wird; in dieſem Fall müſſen alſo die jedesmahligen Pflanzun=gen nicht nur ſelbſt verhältnißmäßig ſtärker gemacht, ſondern auch jedesmahl mehr Pflanzen auf einmahl gebunden werden.

Zum Bleichen des **Winterendivien** bedienet man ſich dünner Weidenreiſer, oder Bänder von Mat=ten, mit welchen man jedesmahl die größten Pflanzen, damit ſie gelb werden, zuſammen bindet; und zwar an einem trocknen Nachmittag, wenn die Pflanzen inwen=dig weder vom Thau noch vom Regen im geringſten nicht mehr feucht ſind, — weil ſie ſonſt, ſo bald ſie gebun=den ſind, in Fäulniß gehen. **Mit dem Binden** verfährt man auf folgende Weiſe: Man faſſet zuvör=derſt alle innern Blätter einer Pflanze ordentlich in der Hand zuſammen; bricht dann alle äußern an der Erde gelegenen verfaulten oder verdorbenen Blätter ab, und wirft ſolche weg; legt nun alle noch geſunden äu=ßern Blätter rings um die in der Hand habenden in=nern Blätter ſo nahe an einander her, wie es ihre natürliche Lage möglich macht, — ohne daß ſie ſich einander kreuzen; hält dann die ganze Pflanze in der Hand feſt; und bindet ſie, etwa 2 Zoll tief unter der Spitze, mit einem Weidenreis, oder Mattenband, feſt zuſammen. Etwa acht Tage nachher nimmt man

ſie abermahl vor, und bindet ſie noch einmahl, — und zwar in der Mitte, — damit ſich die innern Blätter nicht irgendwo an einer Seite der Pflanze herausdrängen; welches ſie ſonſt, wenn man demſelben nicht durch dieſes zweyte Binden vorbeugt, bey ihrem fernern Wachsthum ſehr leicht thun.

Man gebraucht zuerſt nur die größten Pflanzen zu binden. Nachher aber gehet man das Beet wöchentlich einmahl durch; und bindet jedesmahl einen Theil von Pflanzen, — ſo, wie ihrer abermahl ein Theil dazu groß genug geworden iſt. Und auf dieſe Weiſe dauret der Vorrath von gebleichten Pflanzen ungleich länger, als wenn man alle Pflanzen auf einmahl bindet. Denn drey oder vier Wochen nach dem Binden pflegen ſie völlig gelb zu ſeyn; und dann halten ſie ſich, beſonders bey feuchter Witterung, nicht länger, als zehen, höchſtens vierzehen Tage. — Aus eben dieſer Urſach iſt es ſo gar, (um ſo lange hin, als es der Winter nur verſtattet, Winterendivien zu haben,) rathſam, drey bis vier verſchiedene Ausſaaten nach einander zu machen. Dann muß man aber auch die letzte Ausſaat, (um dieſelbe gegen den Froſt zu ſichern,) an warm liegende Mauern, Planken, oder Rohrwände verpflanzen; und ſolche ſpäte Pflanzungen bey ſtarken Winterfroſt mit etwas Erbsſtroh, und andern dergleichen leichten Sachen bedecken; bey gelinder Witterung aber ſolche Bedeckung immer wieder abnehmen. Die Beete ſelbſt aber zu ſolchen ſpäten Pflanzungen müſſen möglichſt trocknen Boden haben, — weil der Winterendivien im feuchten Boden im Winter leicht verfaulet.

§. 5.

Wartung der ſpäteſten Ausſaat.

Was ich bisher vom Binden und Bleichen des Winterendivien geſagt, iſt nur von den zwo erſten Ausſaaten (§. 2.) zu verſtehen. Denn nach dem October, wenn

wenn die Nächte ſchon froſtig zu werden beginnen, pflegt er, wenn er gebunden iſt, und alſo hoch über der Erde hervorragt, leicht vom Froſt zu leiden; zumahl, wenn er bey einfallenden Froſt nicht bedeckt iſt. Dann alſo iſts am beſten, die letzte Pflanzung an einem völlig trocknen Tage auszugraben; auf einem Stück Land, gegen die Sonne, breite, und möglichſt ſteile Erdreihen (*) aufzuwerfen; und den Winterendivien in ſolche, an die gegen die Sonne gekehrte Seite derſelben, vermittelſt eines dicken ſtumpfen Pflanzſtockes, horizontal, und ſo tief einzulegen, daß nur die Spitzen der Blätter hervorragen; damit das Regenwaſſer über ihnen abfließen könne, und die Pflanzen trocken bleiben, und gegen Froſt geſichert ſeyn mögen.

Solcher auf dieſe Weiſe in ſteile Erdreihen horizontal gelegte Winterendivien pflegt binnen drey bis vier Wochen (†) gelb und brauchbar zu werden; pflegt ſich dann aber nicht lange (**) zu halten. Damit man alſo

(*) Solche Erdreihen müſſen in einer warmen Lage, und in einem leichten trocknen Boden aufgeworfen werden; und am Fuß 2 bis 3 Fuß breit, — auch beynahe eben ſo hoch, — und an der gegen die Sonne liegenden Seite ſo ſteil aufgeworfen werden, als es möglich iſt; damit der Regen über die herausſtehenden Spitzen der in dieſelben horizontal eingeſchobenen Pflanzen ohne Aufenthalt ablaufen könne. — Die Pflanzen ſelbſt müſſen, ehe ſie eingelegt werden, von den verdorbenen Blättern entkleidet werden. — Auf jede 6 bis 8 Zoll wird eine Pflanze eingeſchoben, und dieſe Weite iſt hinreichend. — Das Garteninſtrument, mit welchem in die Erdreihen horizontale Löcher für die Pflanzen gemacht werden, wird in England a large flat-pointed dibble, oder a blunt-pointed dibble genannt, d. i. ein ſtumpf oder faſt platt zugehender Pflanzſtock; zum Unterſchied von einem ſpitz zugehenden Pflanzſtock, welcher a narrow-pointed dibble genannt wird. S. Süßholz §. 2. die dritte Note.

(†) Binnen 4 bis 5 Wochen. **Ausg. von 1768.**

(**) Nicht länger als drey Wochen. **Eb. daſ.**

alſo allezeit eine Folge von gebleichten Winterendivien habe, muß man wöchentlich, oder ſpäteſtens jede vierzehen Tage (†) aufs neue einen Theil Pflanzen einlegen. Diejenigen Pflanzen aber, welche am ſpätſten verpflanzt ſind, müſſen bis in den Februarius oder Merz (††) ſtehen bleiben, ehe ſie auch zum Bleichen eingelegt werden; um davon noch im Anfang des April, und allenfalls auch noch ſpäter, gebleichten Winterendivien zu haben. Solcher noch ſo ſpät in jene ſteile Erdreihen eingelegte Winterendivien pflegt ſich auch länger zu halten, weil die Tage dann ſchon wieder länger werden, — und die Sonne, welche dann ſchon immer ſtärker wird, die Feuchtigkeit ſchon ſchneller, als im Winter, abzulecken pflegt; und die Pflanzen dann alſo nicht mehr ſo leicht in Fäulniß gehen. — Bey Froſtwitterung aber müſſen die [zum Bleichen auf den Febr. oder Merz beſtimmten] ſpäteſten Pflanzungen mit Matten und Stroh gegen den Froſt bedeckt werden, — weil ſie von demſelben ſonſt zu Grund gerichtet werden; die Bedeckung aber, ſo oft das Wetter günſtiger wird, jedesmahl ſo fort wieder abgenommen werden.

Wenn der Winterendivien in den Erdreihen ſo weit gelb iſt, daß er gegeſſen werden kan, muß er mit einem Spaden ausgegraben; alle äußern noch grünen oder verdorbenen Blätter abgebrochen; und um ihn von Schnecken, oder andern Gewürm, welches ſich gemeiniglich unter ihn verkrochen hat, deſto gewiſſer zu reinigen, zwey bis dreymahl in friſchen Waſſer gewaſchen werden, — worauf er dann, mit andern Saladkräutern vermiſcht, zu Tiſch gebracht werden kan.

§. 6.

Saamen-Erziehung.

Wenn man einen neuen Vorrath von Winterendivienſaamen ziehen will, muß man von der zuvor (§. 5.) gedachten

(†) Jede vierzehn Tage, oder 3 Wochen. Eb. daſ.

(††) Bis in den Februarius. Eb. daſ.

gedachten ſpäteſten Pflanzung, ehe man davon Pflanzen aufnimmt, und zum Bleichen in die zuvorgedachten Erdreihen einlegt, eine beliebige Anzahl der größten, geſundſten, und krauſeſten Pflanzen zur Saat auszeichnen. Für eine kleine Familie pflegen ein Dutz gute Pflanzen eine hinreichende Menge Saamen zu geben; für eine größere aber müſſen 2 bis 2½ Dutz zur Saat genommen werden. Man gräbt ſolche demnächſt im Anfang des Merz, (wenn dann ſchon gute Witterung iſt, ſonſt aber erſt vierzehen Tage nachher,) aus; und pflanzt ſie an eine Rohrwand oder Planke, — in eine etwa 10 Zoll davon entfernte Reihe, — jede Pflanze etwa 1½ Fuß weit von der andern, zur Saat. — Wenn ihre Blütenſtengel nachher in die Höhe gehen, müſſen ſie, weil ſie ſonſt leicht vom Wind umgeworfen werden, mit Bindfaden, welcher vor ihnen der Länge nach hergezogen, — und vermittelſt in die Planke, oder in die Pfäle der Rohrwände eingeſchlagener Nägel befeſtigt werden kan, — dicht an der Planke oder Rohrwand gerad aufſtehend, — und auch ſtets vom Unkraut rein gehalten werden. — Etwa um den Anfang des Julius pflegt der Saamen reif zu werden. So bald er völlig reif iſt, müſſen die Saamenſtengel abgeſchnitten, und zum Nachreifen an der Sonne auf einem Tuch ausgebreitet; dann der Saamen ausgeklopft, und wenn er völlig trocken iſt, in papierne Beutel geſchüttet, und in ſolchen in einem trocknen Zimmer aufbewahrt werden. — Weil er aber ſo gar nicht einmahl auf einer und eben derſelben Saamenſtaude, nie zu gleicher Zeit zur Reife kömmt, darf man mit dem Aufnehmen deſſelben nie ſo lange warten, bis aller Saamen an einer Saamenſtaude reif iſt, — weil ſonſt der zuerſt reif werdende und beſte Saamen, ehe ſich der übrige einmahl der Reife nähert, ſchon ausfällt und alſo verlohren gehet.

Winterkreße.

ERYSIMUM BARBAREA. *Linn. Sp. Pl.* 922. (*).

1. Eryſimum foliis lyratis, extimo ſubrotundo. (†). *Flor. Suec.* 557. Eryſimum Barbarea. *Mill. n.* 2. [Eruca lutea latifolia ſ. Barbarea. *Bauh. pin.* 98.] Siſymbrium erucæ folio glabro, flore luteo. *Tourn. Inſt.* 226. **Engl.** Winter Creſſ. **Fr.** Herbe de St. Barbe. **Ital.** Herba di St. Barbara. **Holl.** Winterkerſſe, Steencruyt. **Schwed.** Winter-Kraſſe. **Dän.** Vinterkarſe. Sanct Barbelkraut, **Winterkreße**, Siberiſche Kreße.

2. Eryſimum foliis radicalibus lyratis, caulinis pinnato-ſinuatis, floribus laxe ſpicatis; Eryſimum Vernum. *Mill. n.* 3. Syſimbrium erucæ folio glabro minus & præcocius. *Tourn. Inſt.* 226. **Engl.** Smaller early Winter-Creſſ. **Kleine frühe Winterkreße.**

§. 1.

Beſchreibung.

Beyde Sorten der Winterkreße wachſen in England faſt allenthalben an Anhöhen wild; und wurden vormahls, ehe man in England beßre Kräuter hatte, im Winter, als ein Saladkraut gegeſſen. Nachher hat man ſie abgeſchaffet, weil ſie ohnedem einen ſtarken und unangeneh-

(*) Begreift beyde folgende Sorten unter ſich.

(†) Nach dem Linné iſt dieſer der Caracter von beyden Sorten gemeinſchaftlich.

angenehmen Geſchmack haben (*). Sie ſind zweyjährige Pflanzen, welche, ſo bald ihr Saamen reif iſt, ausgehen.

§. 2.

Wartung.

Man ſäet ſie im Herbſt dahin, wo ſie ſtehen bleiben ſollen. Sie bedürfen keiner weitern Wartung, als daß die aufgegangenen Pflanzen verdünnet, und vom Unkraut rein gehalten werden. (**).

Winter-

(*) Die erſte Sorte iſt im Winter unter dem Salad von der Brunnenkreße weder an Geſtalt, noch Geſchmack kaum zu unterſcheiden; und wenn nur die ganz jungen Blätter gegeſſen werden, haben ſie einen angenehmen Geſchmack. Die größern und ältern Blätter aber ſind nicht nur hart zu eſſen, ſondern ſchmecken auch ſtärker.

(**) Wenn man ſich die erſte Sorte an einer ſonſt nicht brauchbaren Stelle im Garten ſelbſt beſaamen läßt, ſo pflanzt ſie ſich ſelbſt fort; und gibt von dem im Julius ausgefallenen Saamen vom November bis gegen das Frühjahr reichlich junge Pflanzen, welche zum Salad wie Rapunzel ausgeſtochen werden können. Sie kömmt in jeder Lage, und in jedem Boden fort, ſelbſt unter der Dachtraufe. Wenn der Saamen im Frühjahr geſäet wird, gehet er nicht auf. Am beſten ſäet man ihn vom Auguſt an zu wiederhohlten mahlen, wie den Rapunzel, um nachher ſtets junge Pflanzen zum Salad zu haben.

Wintermajoran.

Origanum ſpicis longis pedunculatis aggregatis, bracteis longitudine calycum; ORIGANUM HERACLEOTICUM. *Linn. Sp. Pl.* 823. & *Mill. n.* 2. Origanum heracleoticum, Cunila gallinacea plinii. *Bauh. pin.* 223. Engl. Winter Sweet Marjoram, vormals Pot Marjoram (*). Fr. Marjolaine d'hyver, ou la grande. Dän. Winter Meyran. Cretiſcher Wohlgemuth, Cretiſcher Doſten. *Tab.* 726.

§. 1.
Beſchreibung.

Der Wintermajoran hat eine perennirende Wurzel; welche viel viereckte, 1½ Fuß lange, haarige, auf Purpurbraun ziehende, und mit eyrunden, ſtumpfen, haarigen, dem Sommermajoran ähnlichen, und paarweiſe auf kurzen Stielen gegen einander über ſtehenden Blättern beſetzte Zweige treibt, — die ſich in mehr Nebenzweige vertheilen, — deren jeder eine etwa 2 Zoll lange Blütenähre treibt, — aus deren ſchuppichten Deckblättern im Julius kleine weiße Blüten hervorblühen; worauf denn der Saamen im Herbſt reif wird. — Er wächſet in Griechenland, und andern warmen europäiſchen Ländern wild; iſt aber ſo dauerhaft, daß er auch in England, (wo er hauptſächlich zum Handel mit Blumenſträuſſen gezogen (**), und weil er früher zu blühen anfängt, als der Sommermajoran, bis dahin, daß dieſer zur Blüte kömmt, an deſſen ſtatt dazu gebraucht wird,) im freyen Land fortkömmt. — Man hat von ihm auch eine Spielart mit ſcheckichten Blättern.

§. 2.
Wartung.

Seine Vermehrung geſchiehet insgemein durch Zertheilung der alten Stöcke im Herbſt. Er liebet einen trocknen Boden (†), und kömmt in einem ſolchen gut fort, ohne einer weitern Wartung zu bedürfen, als der Reinhaltung vom Unkraut.

Winterſaturey

(*) *Pot Marjoram* heißt jetzt der wilde Majoran in England. S. Majoran n. 2.

(**) Er iſt in der Haushaltung eben ſo zu nutzen, als der Sommermajoran, iſt nur nicht völlig ſo kräftig.

(†) Im trocknen Boden können ihn ſelbſt anhaltende Ueberſchwemmungen nicht zu Grunde richten.

Winterſaturey.

SATUREIA MONTANA. *Linn. Sp. Pl.* 794.

S. Saturey.

Winterzwiebel.

ALLIUM FISTULOSUM. *Linn. Sp. Pl.* 432. Allium ſcapo nudo folia adæquante, foliis teretibus ventricoſis. *Hort. upſ.* 78. Cepa oblonga. *Bauh. pin.* 71.] The Ciboule, or Cepa fiſſilis. *Matth. Lugdb.* 1539. & *Mill.* Engl. Welch Onion. Fr. Ciboule de St. Jaques. nach *Ecol.* Ciboule année, nach *Ann. Champ.* Ciboule nach *Quint.* Oignette, nach *Steph. Praed. ruſtic.* Schwed. Käl-lök. Schleiß- oder Spalt-Zwiebel, Rothe und weiße Winterzwiebel, weiße Saamen tragende Jacobszwiebel, Schnittzwiebel.

§. 1.
Beſchreibung.

Ich halte dafür, daß das, was in England Welch Onion [Walliſer Zwiebeln] und Ciboule [Zwiebel] genannt wird, einerley ſey, ob gleich die Benennungen verſchieden ſind. Denn ich habe dieſe Zwiebelart verſchiedene mahl aus andern Ländern unter dem Namen Ciboule, oder Cepa fiſſilis, *Matth.* bekommen; und nachher war es die in England unter dem Namen Welch Onion bekannte Zwiebel.

§. 2.
Wartung der Winterzwiebeln.

Die Winterzwiebeln werden blos zum Frühjahrsgebrauch gezogen. Sie bekommen keine förmliche runde Zwiebeln; und nur ihre jungen Schloten werden zu Salad u. d. gl. gebraucht. Man ſäet ſie ohngefähr zu Ende des Julius, — auf etwa 3½ Fuß breite Beete, — zwiſchen welchen man, um ſie von Unkraut rein halten zu können, 2 Fuß breite Wege macht. Nach etwa vierzehn Tagen gehen ſie auf; und müſſen denn nachher vom Unkraut rein gehalten werden. Gegen die Mitte des October verlieren ſich ihre Schloten ſo ganz und gar, als ob das Beet ganz unbeſtellet läge; und das hat manche verleitet, das Beet, in Meinung, die Zwiebeln wären ausgegangen, umzugraben; da ſie doch, wenn man ſie nur ruhig liegen läßet, im folgenden Januarius ſtark wieder hervorkommen, — und dann ſo ſtark wachſen, daß ihnen ſo gar die wiedrigſte Witterung keinen Schaden thut. Im Merz ſind ſie zum Gebrauch tüchtig, und vertreten die Stelle junger im Auguſt geſäeter Zipollen; und weil ſie ſehr grün und zart ſind, ſind ſie um ſolche Zeit zum Verkauf auf dem Markt mehr werth, als irgend eine andere Art Zwiebeln. Weil ſie jedoch einen viel ſtärkern Geſchmack haben, als junge Zipollen, und dem Knoblauch ziemlich nahe kommen, ſo werden ſie jezt für die Tafel nicht mehr ſo hoch geachtet. Da ſie inzwiſchen ſelbſt in dem ſtrengſten Winter nicht erfrieren, ſo iſt es auf den Fall, daß die im Auguſt geſäeten Zipollen erfrieren ſollten, ſehr gut eine kleine Ausſaat davon zu machen.

Man kan die Winterzwiebeln im Merz 6 bis 8 Zoll weit verpflanzen. Weil ſie dann aber im erſten Herbſt nur wenig reifen Saamen geben, ſo iſts beſſer, ſie unverpflanzt ſtehen zu laſſen. Sie treiben dann im zweyten und dritten Jahr viel Nebenzwiebeln, und geben viel Saamen; dauren auch lange Jahre fort; müſſen aber um jedes andere oder dritte Jahr zertheilet und umgelegt werden (*), weil ſie dann deſto beſſer Saamen tragen.

(*) Sie werden binnen drey Jahren ſo dickbüſchig, daß man ſie ohnedem umzulegen gezwungen iſt.

Wirſing.

BRASSICA OLERACEA SABELLICA. *Linn. Sp. Pl.* 932.

S. Savoyekohl.

Wurzeln, Lange gelbe.

DAUCUS CAROTA (FLAVA.) *Linn. Sp. Pl.* 348.

S. Möhren.

Yſop.

Hyſſopus ſpicis ſecundis. *Hort. Cliff.* 304. HYSSOPUS OFFICINALIS. *Linn. Sp. Pl.* 796. (*) & *Mill. n.* 1. Hyſſopus officinarum coerulea ſ. ſpicata. *Bauh. pin.* 217. Engl. Common Hyſſop. Fr. Hyſſope, Hyſope, Yſoppe. Dän. Iſop. Ital. Hyſſopo. Iſpe, Gemeiner Hyſop, Blauer Iſop, Eyſopen, Yſſop.

(†) Linné begreift unter dieſer Art auch die Spielart mit rother Blüte, welche Miller zu einer beſondern Art macht, und bey demſelben Hyſſopus rubra, [illegible]. iſt. Engl. Hyſſop with a red flower.

§. 1.

Beſchreibung.

Der Yſop wächſet in der Levante wild, iſt eine perennirende Pflanze, wird $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch, und hat anfangs viereckte, nachher aber rund werdende Stengel, — welche nach unten zu mit kleinen, lanzenförmigen, gegen einander über ſtehenden, und keine Stiele habenden Blättern beſetzt ſind, — und an jedem Gelenk noch ſieben bis acht ſehr ſchmale, gerade auf ſtehende Blätter haben; nach oben zu aber ährenförmige Blütenwirteln haben, von welchen die untern $\frac{1}{2}$ Zoll weit aus einander, die obern aber dicht über einander ſitzen. Die Oberlippe der Blüten iſt an der Spitze zahnförmig, die Unterlippe aber dreyſpaltig, und ihr mittelſter Einſchnitt tief gezähnt. Jede Blüte hat vier, in einiger Entfernung von einander ſtehende Staubfäden, — von welchen die zween obern am kürzeſten ſind, und auf beyden Seiten der Oberlippe ſtehen; die zween längern aber dicht an den zween Seiteneinſchnitten ſtehen, und zweylappige Staubkölbchen haben (*). In dem Boden des Kelchs ſtehet ein viertheiliger Fruchtknoten; und auf dieſem ein fadenförmiger Griffel, — welcher dicht unter die Oberlippe raget, und eine zweyſpaltige Narbe hat. Aus dem Fruchtknoten werden nachher vier längliche ſchwarze Saamenkörner, welche in dem Kelch frey ſitzen. Die ganze Pflanze hat einen ſtarken aromatiſchen Geruch, und blühet im Julius und Auguſt; der Saamen kömmt im September zur Reife. — Man hat auch eine Spielart mit weißer Blüte, welche aber von dieſer mit blauer Blüte weiter nicht, als in Rückſicht auf die Farbe der Blüte, unterſchieden iſt.

(*) twin ſummits. Nach dem Linné ſind die Staubkölbchen einfach, die Narbe des Griffels aber zweyſpaltig.

§. 2.

Wartung.

Der Yſop kann ſowohl aus Saamen, als durch Zertheilung der alten Stöcke (*) gezogen werden.

Der Saamen muß im Merz in einen leichten ſandigen Boden geſäet; und die Pflanzen nachher auf das ihnen beſtimmte Beet, wenigſtens 1 Fuß weit ins Gevierte, verpflanzt werden. Wenn ſie auf demſelben aber viel Jahre ſtehen bleiben ſollen, müſſen ſie, weil ſie ſich, (zumahl, wenn ſie nicht durch öfters Beſchneiden in Schranken gehalten werden,) ſehr weit ausbreiten, wenigſtens 2 Fuß weit verpflanzt werden.

Wenn man den Yſop aus zertheilten alten Stöcken (**) ziehen will, muß man ſolche entweder im Frühjahr oder im Herbſt (†) in einen leichten Boden pflanzen, wo ſie gegen die ſtärkſte Sonnenhitze Schutz haben; und ſie daſelbſt gehörig feucht halten. Zween Monathe nachher pflegen ſie ſo weit bewurzelt zu ſeyn, daß man ſie auf das ihnen beſtimmte Beet verpflanzen kan; wobey man mit ihnen eben ſo, als mit den aus Saamen gezogenen Pflanzen, zu verfahren hat.

Der Yſop iſt ſo dauerhaft, daß er, wenn er in einem trocknen und nicht gedüngten magern Boden ſtehet, die Winterkälte in England im freyen Garten ertragen kan. In einem fetten Boden aber wächſet er im Sommer zu ſtark; und kan dann den Froſt nicht ſo gut aushalten. Die Pflanzen, welche von ohngefehr in den Fugen alter Mauern ſtehen, können daſelbſt den ſtärkſten Froſt aushalten; und pflegen auch einen weit ſtärkern Geruch zu haben, als der im fetten Boden wachſende Yſop.

(*) Aus abgeſchnittnen Zweigen. Ausg. von 1768.
(**) Aus abgeſchnittnen Zweigen. Eb. daſ.
(†) Im Apr. oder May. Eb. daſ.

Zipolle.

[ALLIUM CEPA. *Linn. Sp. Pl.* 431. Allium ſcapo nudo inferne ventricoſo longiore foliis teretibus. *Hort. upſ.* 77. Cepa vulgaris. *Bauh. pin.* 71.] Cepa. *Mill.* Engl. Onion. Franz. Oignon. Ital. Cipolla. Holl. Ayiuyn. Dän. Rôd:lôg. Schwed. Rödlök. Zwiebel, Sommerzwiebel, Bollen.

§. 1.

Verſchiedene Sorten der Zipollen.

Die Spielarten der Zipolle, oder der gemeinen Zwiebel ſind:

1) Ovalrunde Strasburger Zwiebeln. Engl. The Strasburgh Onion. Cepa oblonga. *Bauh. pin.* 71. (*) & *Mill.*

2) Plattrunde rothe Spaniſche Zwiebeln. Engl. The Spaniſh Onion. Cepa vulgaris, floribus & tunicis purpuraſcentibus. *Bauh. pin.* 71. (†) & *Mill.* Fr. Oignon rouge.

3) Weiße Egyptiſche Zwiebeln. Engl. The white Egyptian Onion. Cepa floribus & tunicis candidis. *Bauh. pin.* 71. (**). & *Mill.* Fr. Oignon blanc.

4) Große

(*) Die Strasburger Zwiebeln, ob ſie gleich oval-rund ſind, ſind nicht Cepa oblonga, C. B. ſondern eine Spielart der Cepa vulgaris, C. B. Sie werden Strasburger genennet, weil dieſe Sorte inſonderheit zu Strasburg gezogen wird. So hat man auch kleine harte Bamberger Zipollen. *Cepa oblonga*, C. B. iſt Allium fiſtuloſum, *Linn.* oder Winterzwiebeln.

(†) Dieſe Cepa C. B. iſt eigentlich die gemeine rothe Zipolle. Die rothe Spaniſche iſt nur eine edlere, größere und wohlſchmeckendere Sorte derſelben.

(**) Dieſe Cepa C. B. iſt die gemeine weiße Zipolle, von welcher die weiße Spaniſche nur eine edlere, größere und wohlſchmeckendere Sorte iſt.

Ueber-

4) Groſze ovalrunde Portugieſiſche Zwiebeln. Engl. Large Portugal Onion (*).

Aus dem Saamen dieſer Hauptſorten der Zipollen fallen oft noch andere Sorten (†), deren beſondere Anführung aber überflüßig ſeyn würde.

§. 2.

Hauptausſaat der Zipollen.

Alle jezt gedachte Sorten der Zipollen werden aus Saamen gezogen; welcher am Ende des Februarius, oder im Anfang des Merz, — auf ein gut gegrabenes, eben und fein geharktes, und von Unkrautswurzeln gereinigtes Stück Land, — in einen guten, fetten und leichten Boden, — bey trockner Witterung, da die Oberfläche der Erde nicht naß iſt, — und, (wenn die Ausſaat zum künftigen Wintergebrauch beſtimmet iſt,) nicht zu dicht geſäet werden muß. Auf einen Engl. Morgen rechnet man gemeiniglich 6 Pf. Saamen. Die meiſten Gärtner aber nehmen dazu mehr am Gewicht, weil ſie die Abſicht haben, eine ſolche Ausſaat zugleich zum Verkauf ganz junger Zwiebeln zum Salad zu nutzen; und ziehen denn nachher alle zu dicht ſtehende Zwiebeln ganz jung auf, und bringen ſie, in Büſchel gebunden, zu Markt (**). Wer aber eine gute Hauptzwiebel-

Ueberhaupt ſind die in Teutſchland gewöhnlichen gemeinen Zipollen entweder gelb, oder roth, oder weiß, und außer dieſen die großen Spaniſchen entweder roth oder weiß.

(*) Dieſer hat Miller hier zu gedenken vergeſſen; gedenkt ihrer aber §. 5. Ihre Geſtalt beſtimmet er nicht; ſie ſind aber ovalrund, und werden in England auch Portugal great oval onion genannt.

(†) Wenn nemlich mehr Sorten neben einander zur Saat geſetzt werden, und dann der Blütenſtaub eine Ausartung veranlaſſet. Wenn aber jedesmahl nur eine Sorte zur Saat geſetzt wird, ſo bleibt ſie unverändert eben dieſelbe.

(**) Solche noch ganz dünne, bey der erſten Verdünnung der Zipollen ausgezogene, und zu Markt gebrachte junge Zipollen werden in der Engl. Gärtnerſprache Cullings genannt.

zwiebelerndte verlangt, muß ſolches nicht thun, ſondern nur ſo viel Saamen ausſäen, als dazu nöthig iſt, nemlich die vorgedachte Pfundezahl. Denn, wenn die Zipollen zu dicht aufgehen, drängen ſie ſich ſchmächtig in die Höhe; und dann werden ihre Zwiebeln nie ſo groß, als wenn ſie dünner geſäet geweſen ſind. Ueberdem ſind ſie, zu dicht geſäet, beſchwerlicher mit der Hacke zu bearbeiten; gleichwie auch, wenn ſie zum Verkauf jung verzogen werden, der Boden zwiſchen ihnen bey ſolcher Gelegenheit zu hart zugetreten wird, — und die Schloten vieler von den Zipollen, welche ſtehen bleiben ſollen, zu ihrem größten Nachtheil zerbrochen werden. Wenn man alſo Zipollen ganz jung zu gebrauchen, oder zum Verkauf zu ziehen gewillet iſt, ſo iſt es beſſer, zu dieſem Zweck (nach §. 6.) einige beſondere Beete mit Zipollenſaamen zu beſäen, als der Hauptausſaat, durch zu dichtes Säen zu jenem Zweck, Schaden zu thun. [S. §. 6.]

§. 3.

Wartung der Hauptausſaat der Zipollen.

Etwa ſechs bis ſieben Wochen nach der Ausſaat pflegen die Zipollen ſo weit herangewachſen zu ſeyn, daß ſie mit der Hacke bearbeitet werden können. Dann alſo muß, (doch nur bey trockner Witterung,) alles zwiſchen ihnen befindliche Unkraut, mit einer ſchmalen etwa 2½ Zoll breiten Hacke, vorſichtig weggenommen; auch die Zwiebeln ſelbſt, wenn ſie zu dicht bey einander, und trippelweiſe ſtehen, bey dieſer erſten Bearbeitung mit der Hacke ſo weit verdünnet werden, daß jede aufs wenigſte 2 Zoll weit Raum bekömmt. Wenn dieſes mit gehöriger Sorgfalt, und bey trockner Witterung geſchiehet, pflegt der Boden wenigſtens vier bis fünf Wochen vom Unkraut rein zu bleiben. Dann aber müſſen ſie zum andern mahl mit der Hacke bearbeitet, — und, eben wie das erſte mahl, alles Unkraut weggenommen; den Zipollen ſelbſt aber nun ſchon etwas mehr Raum gegeben, — und ſie ſo weit verdünnet

werden,

werden, daß ſie nun 3 bis 4 Zoll weit zu ſtehen kommen. Nach dieſer zweyten Bearbeitung pflegen ſie abermahl vier bis ſechs Wochen rein zu bleiben, — worauf ſie dann zum dritten und lezten mahl bearbeitet werden müſſen; und zwar ſo, daß abermahl alles Unkraut aufs ſorgfältigſte weggenommen, — und jeder Pflanze nun auf allen Seiten beynahe 6 Zoll weit Raum gegeben werde, — weil ihre Zwiebeln dann ungleich größer werden, als wenn man ſie dichter zuſammen ſtehen läßet (*). Wenn dieſe dritte Bearbeitung bey trockner Witterung und mit gehörigen Fleiß verrichtet wird, pflegt der Boden bis an die Zeit, da ihre Zwiebeln reif ſind, und aufgenommen werden müſſen, rein zu bleiben. Wenn ſich jedoch bey erfolgender feuchter Witterung von dem mit der Hacke ausgerißenen Unkraut etwas wieder einwurzeln ſollte, muß man ſie nach etwa vierzehen Tagen oder drey Wochen noch einmahl durchgehen, und alles große Unkraut mit der Hand ausziehen. Denn, weil ihre Zwiebeln dann ſchon in die Dicke wachſen, dürfen ſie mit der Hacke nicht mehr beunruhiget werden.

§. 4.

Aufbewahrung der aufgenommenen reifen Zipollen.

Gegen die Mitte des Auguſt pflegen die Zwiebeln der Zipollen ihre völlige Größe zu haben, und reif zu ſeyn; welches man daran erkennen kan, wenn ihre Schloten umfallen, und über der Zwiebel einſchrumpfen (†). Ehe

Kkk 5 ſich

(*) Dieſe Weite von 6 Zoll gehet nur auf die großen Sorten; die gemeinen Sorten haben an 3 Zoll Raum genug.

(†) Im Sommer 1778. ging mir ein Zipollenbeet durch einen Zufall ſo ſpät auf, daß ein ziemlicher Theil Zipollen kaum die Größe einer Haſelnuß erlangte; und die mehreſten, wie Porreypflanzen, länglich blieben, und faſt nicht dicker, als eine Schreibfeder wurden. Ich ließ ſie in der Erde ſtehen. Im folgenden Februarius, als eine warme Witterung eintrat, ſproßeten ſie aufs neue hervor. Ich ließ ſie aufnehmen,

ſich dann die Schloten verlieren, müſſen ſie aus der Erde gezogen, und die Schloten abgedrehet; dann die Zwiebeln auf einem trocknen Stück Land ausgebreitet, — und, damit ſie nicht wieder einwachſen, (welches ſie beſonders bey naßer Witterung ſehr bald zu thun pflegen,) aufs wenigſte einen Tag um den andern umgewandt werden.

Nach etwa vierzehen Tagen pflegen ſie trocken genug zu ſeyn, um nach Haus geſchaffet werden zu können; wozu aber ein recht trockner Tag gewählet werden muß. Man muß ſie dann erſt ſorgfältig von Erde reinigen, und alle beſchädigte oder angegangene ausſondern, — weil ſolche ſonſt in kurzer Zeit in Fäulniß gehen, und die neben ihnen liegenden geſunden Zwiebeln anſtecken. Sie müſſen aber auch im Haus weder zu dick auf einander gelegt werden, (weil ſie ſich ſonſt erhitzen, und dann in Fäulniß gehen,) noch in eine Kammer im untern Stockwerk, ſondern in einer Kammer im obern Stockwerk, oder auf einem Boden aufbewahret werden; und je weniger daſelbſt die Luft Zugang zu ihnen hat, deſto beſſer halten ſie ſich. Nachher muß man ſie monathlich wenigſtens einmahl durchſuchen, und die angefaulten ausleſen, — weil ſonſt alle neben dieſen liegende Zwiebeln von ihnen angeſteckt werden.

Weil aber die Zipollen, aller auf ihre Abtrocknung und Aufbewahrung verwandten Sorgfalt ohnerachtet, dennoch,

men, und in die Zwiſchenreihen zwiſchen Winterſalad pflanzen. Sie wuchſen bald hervor, und gingen ſämmtlich in Saamen. Ich ließ die Saamenknöpfe ſogleich, als ſie ſich zeigten, abſchneiden. Der Stengel drängte ſich aber dennoch noch weiter, und bey einigen bis zu $1\frac{1}{2}$ Fuß in die Höhe; ward ſehr dick; in der Mitte ſtärker, wie gewöhnlich, aufgeblaſen; und zugleich ſehr dick von fleiſchiger Haut. Im Anfang des Julius ſchrumpften die Schloten über der Erde ein, und fielen um; und jede Pflanze hatte eine gute, reife, und brauchbare Zwiebel unter ſich, — von denen die kleinſten die Größe gemeiner Zipollen hatten, — viele aber zwiefach ſo groß waren, als die Art, von welcher der Saamen war, ſonſt zuwerden pflegt.

dennoch, beſonders in einem weichen Winter, (weil ſolcher gemeiniglich feucht iſt,) im Haus zum Theil auszuwachſen pflegen (*), ſo muß man, wenn man Zipollen bis ins Frühjahr aufbewahren will, einen Theil der geſundeſten und anſehnlichſten ausleſen; und ſolche unten, an der Stelle, wo die Wurzeln austreiben, mit einem heißen Eiſen gelind brennen, — weil ſie dann nicht auswachſen können. Man muß damit aber vorſichtig zu Werk gehen, und ſich in Acht nehmen, daß man das Fleiſch der Zwiebeln nicht treffe; denn ſonſt würden ſie gerade ſo viel eher in Fäulniß gehen.

Zum Aufbewahren ſind die Strasburger Zwiebeln, welche ovalrund ſind, die beſten. Sie werden aber ſelten ſo groß, als die rothen Spaniſchen, welch mehr plattrund ſind. Die weißen Egyptiſchen aber hält man für die ſüßeſten (†). Nur Schade, daß keine von allen drey Sorten lange recht ächt bleibt; denn unter denen von weißen Saamen finden ſich immer rothe Zwiebeln; gleichwie auch die ovalrunden Strasburger bald aus der Art gehen, und nach und nach immer mehr in die Breite wachſen, und die großen Portugiſiſchen, wenn man ſie in England ziehet, nach einem oder zween Jahren ſo ſehr aus der Art gehen, daß man nicht einmahl mehr erkennen kan, was es für eine Sorte ſey (**).

§. 5.

(*) Wie die im Winter ausgewachſenen Zipollen anderweit genutzt werden können, S. Johannislauch.

(†) Wenn die großen weißen Spaniſchen Zwiebeln, nachdem ſie zuvor ein wenig übergekochet ſind, unter einen Hammelbraten in die Pfanne gelegt, und dann zu dem Braten gegeßen werden, ſo haben ſie einen ſehr ſüßen Geſchmack.

(**) Dieſe Ausartungen entſtehen daher, wenn mehr Sorten zugleich zur Saat geſetzt werden. Wenn dieſes geſchiehet, ſo fällt der Blütenſtaub der einen Sorte auf die andere, und dann iſt die Ausartung unvermeidlich. Wenn man aber jede Sorte jedesmahl allein zur Saat ſetzt, und die zur Saat geſetzten Zwiebeln noch von ächter Art ſind, ſo iſt zuverläßig keine Ausartung zu fürchten; wenigſtens habe ich aus weißen Spaniſchen

Zwiebel-

§. 5.

Erziehung des Zipollen-Saamens.

Wenn man Zipollenſaamen ziehen will, muß man im Frühjahr, nach dem Verhältniß der Menge, in welcher man Saamen verlanget, einen Theil der geſundeſten, größeſten, und wohlgeſtalteſten Zwiebeln ausleſen; und ſolche im Anfang, oder in der Mitte des Merz, auf gehörig umgegrabene, etwa 3 Fuß breite Beete, auf folgende Art zur Saat ſetzen. Man ſchlägt die Gartenſchnur etwa 4 Zoll weit vom Weg der Länge nach an; macht an derſelben heraus mit dem Spaden eine etwa 6 Zoll tiefe Furche; ſetzt in dieſe die Zwiebeln, (ihre Wurzeln unterwärts,) — jede Zwiebel etwa 9 Zoll weit von der andern; und ziehet dann, um die Zwiebeln mit Erde zu bedecken, die Furche mit einer Harke wieder zu. Dann wird die Linie aufgezogen, und 1 Fuß weit von der erſten Reihe abermahl angeſchlagen; und dann weiter eben ſo verfahren, bis vier Reihen bepflanzt ſind, und alſo das ganze Beet beſetzt iſt. — Zwiſchem jedem ſolcher Beete muß, um zwiſchen ihnen gehen, und ſie vom Unkraut rein halten zu können, ein 2 Fuß breiter Weg gelaſſen zu werden. — Etwa vier Wochen nachher pflegen die Zwiebeln hervor zu ſproßen, und zum Theil drey bis vier Saamenſtengel zu treiben. — Sie müſſen dann immer vom Unkraut rein gehalten werden. — Etwa im Anfang des Junius pflegen ſich die Blütenköpfe zu entwickeln. Dann muß man etwa 4 Fuß lange Stäbe herbeyſchaffen; und ſolche in den Reihen heraus, 6 bis 8 Fuß weit von einander, einſchlagen; und an dieſen entweder Bindſaden, oder aufgedrehete Seile, oder dünne Schnüre, auf beyden Seiten einer jeden Reihe, etwas unterwärts der Blütenköpfe, herumziehen, — um zu verhüten, daß die Saamenſtengel vom Wind oder Regen nicht

Zwiebelſaamen, welchen ich einige mahl von Freunden, welche ihn unmittelbar aus Spanien verſchrieben, nie andere als große plattrunde weiße Zwiebeln bekommen. — Das aber iſt natürlich, daß die großen Spaniſchen Zwiebeln, wenn ſie vor der Ausartung auch gleich bewahret werden, in einem kältern Clima und magerern Boden nach und nach kleiner werden, — gleichwie die kleinen Märkſchen Rüben in einem fetten Boden von Jahr zu Jahr größer werden.

nicht niedergeſchlagen werden. Denn, wenn ſich die Saamenkörner erſt würklich gebildet haben, werden die Köpfe ſo ſchwer, daß ſie, wenn die Reihen nicht mit Linien umzogen ſind, oft vermöge ihres eigenen Gewichts zur Erde niederfallen, und einbrechen. Wenn dann der Saamen noch nicht völlig reif iſt, wird er bey weitem nicht ſo gut; bleibt nachher auch nicht ſo lange zur Ausſaat gut, als ſolcher, welcher ſeine völlige Reife erlanget hat. — Etwa am Ende des Auguſt pflegt der Saamen reif zu ſeyn. Das Kennzeichen ſeiner Reife iſt, wenn die Saamenknöpfe eine ſchwarze Farbe annehmen, und ihre Saamencapſeln ſich zu öfnen beginnen. Wenn dann der Kopf nicht bald abgeſchnitten wird, fällt der Saamen aus. Die abgeſchnittenen Köpfe müſſen auf leinen Tüchern an die Sonne ausgebreitet; die Nacht über aber, und bey Regenwitterung, unter ein Obdach gebracht; und, wenn ſie völlig trocken ſind, der Saamen, welcher ohnedem ſehr leicht aus ſeinen Hülſen gehet, ausgeklopft, ausgeſchwungen, und gereiniget; alsdenn zum Abtrocknen einen Tag an die Sonne gelegt; dann in Beutel oder Säcke gethan; und bis zum Gebrauch weggehangen werden.

§. 6.

Zwo andere Zipollen-Ausſaaten.

Die bis ſo weit gegebene Anweiſung gehet nur auf die Hauptausſaat der Zipollen; auf die Ausſaat nemlich, welche zum künftigen Wintergebrauch gemacht wird. Die Gärtner um London pflegen aber zum Verkauf auf dem Markt noch zwo andere Ausſaaten zu machen.

Die eine derſelben nennen ſie **Winterzipollen** (*). Dieſe ſäen ſie in der Mitte des Auguſt, und zwar ziemlich dicht, und halten ſie nachher vom Unkraut ſorgfältig rein. Im folgenden Frühjahr, wenn die ordentlichen Zwiebeln zu Ende gegangen ſind, ziehen ſie ſie auf, und bringen ſie in kleinen Bündeln zu Markt. Sie ziehen ſogar ſchon im Merz die zu dicht ſtehenden auf, und verkaufen ſie zum Salad, in welchem man die jungen Schloten ſpeiſet.

Gleich nach dem Winter beſäen ſie abermahl ganz dicht noch mehr Beete mit Zipollen; um ſolche, wenn die vorhergedachten Winterzipollen zum Salad zu groß geworden ſind, dazu jung aufzuziehen. Wer alſo von ſolchen jungen Zipollen zu Saladen immer einen Vorrath zu haben verlangt, mag, um ſolche das ganze Frühjahr durch zu haben, zu drey verſchiedenen mahlen nach einander, jedesmahl in einem Zwiſchenraum von drey Wochen, eine Ausſaat davon machen.

Zuckerwur-

(*) Engl. Michaelmas Onions, d. i. Michaelis-Zipollen, zum Unterſchied von den Winter Onions, d. i. von denen, welche zum künftigen Wintergebrauch ihrer Zwiebeln ſchon im Frühjahr geſäet werden, und im Gegenſatz gegen jene, Sommerzipollen genannt werden könnten. Ich habe jene nicht Winterzwiebeln nenne könne, weil Winterzwiebeln eine beſondere Art Zwiebeln ſind.

Zuckerwurzel.

Sium foliis pinnatis, floribus ternatis. *Hort. Cliff. 98.* SIUM SISARUM. *Linn. Sp. Pl. 361.* & *Mill. n. 4.* Siſarum Germanorum. *Bauh. pin. 155.* Engl. German, oder Common Skirrets. Franz. Chervis, auch Gyrole und Chirouis. Ital. Siſaro. Holl. Suicker Wörtels, Serillen. Schwed. Säckerrot. Dän. Sucker-Rödder, Knecke-Mör-Rödder, Barkane-Rödder, Kladre. Teutſch: Zuckerrüben, Gritzel, Gierlein, Girgele, Geyerlein, Görlin, Gerlin, Klingelrüblein, Gartenrapunzel, Klingelmöhren, Gritzelmöhren.

§. 1.

Beſchreibung.

Die Zuckerwurzeln wurden in England vormahls häufiger gezogen, als gegenwärtig. Man hält ihre Wurzeln für ſehr geſund und nährend; ſie verurſachen aber Blähungen, und ihr ſehr ſüßer Geſchmack iſt manchen zuwieder. Ihre Wurzeln beſtehen aus verſchiedenen fleiſchigen Wurzeln, welche eines kleinen Fingers dick werden, und in dem Herz der Pflanze zuſammen gefügt ſind. Sie haben unten geflügelte, aus zween bis drey Paar länglichen Lappen beſtende, und ſich mit einem Lappen endigende Blätter. Ihre Saamenſtengel werden 1 Fuß hoch (*), und haben auf ihrer Spitze eine Dolde von weißen Blüten, welche ſich im Julius öfnen, und im Herbſt reifen Saamen geben, welcher, gleich dem Peterſilienſaamen, eine Furche hat.

§. 2.

(*) Im magern Sandboden freylich wohl, in guter Gartenerde aber über 2 Fuß.

§. 2.

Erziehung aus Saamen.

Man kan die Zuckerwurzeln auf eine zwiefache Art ziehen; entweder aus Saamen, oder aus Keimen. Die Erziehung aus Saamen ziehe ich aber vor, weil ſie dann meiſtens größere Wurzeln bekommen, und nicht ſo leicht ſtockig werden.

Sie müſſen am Ende des Merz, oder im Anfang des April geſäet werden, — entweder über ein ganzes Beet, oder in Reihen. Sie lieben einen leichten und feuchten Boden; und bekommen in einem trocknen Boden, wofern nicht ein ſehr naßer Sommer einfällt, gemeiniglich nur kleine Wurzeln. Wenn der Saamen noch nicht verlegen iſt, pflegen die Pflanzen 5 bis 6 Wochen nach der Ausſaat hervorzukeimen. So bald ſie dann ſo große Blätter getrieben haben, daß ſie vom Unkraut unterſchieden werden können, muß das Beet, um das Unkraut zu vertilgen, eben ſo, wie ein Möhren- oder Carottenbeet, mit der Hacke bearbeitet; wenn der Saamen über das ganze Beet geſäet iſt, die Pflanzen mit der Hacke auf 2 bis 3 Zoll weit (*) verdünnet; und wenn er in Reihen geſäet iſt, eben ſo weit (†) verdünnet, und der Zwiſchenraum zwiſchen den Reihen, zur Vertilgung des Unkrauts, mit der Hacke aufgelockert werden. Dieſe Bearbeitung muß eben ſo, wie es bey Carotten und Möhren üblich iſt, dreymahl wiederhohlt werden. Und wenn dieſes mit Fleiß und bey trockner Witterung geſchiehet, pflegt das Beet bis zur Mitte des Sommers rein zu bleiben; und nachher, (wofern nicht in der Mitte des Sommers anhaltendes Regenwetter einfällt,) nicht weiter gereinigt werden zu dürfen, — weil ſich dann die Pflanzen über dem Beet ausbreiten, und das etwa aufs neue hervorkeimende Unkraut unterdrücken. —

Wenn

(*) Eben ſo weit, wie Carotten.
(†) 4 Zoll weit. Eb. daſ. Ausg. von 1768.

Wenn ihre Blätter nachher im Herbſt gelb zu werden beginnen, pflegen ihre Wurzeln brauchbar zu ſeyn: und ſind von da an ſo lange brauchbar, bis ſie im folgenden Frühjahr in Saamen zu gehen beginnen. Dann aber werden ſie, (gleichwie diejenigen, welche ſchon im erſten Sommer in Saamen gehen,) ſtockig (*), und müſſen alſo dann ausgeriſſen und weggeworfen werden.

§. 3.

Erziehung aus Keimen.

Die Zeit zur Erziehung der Zuckerwurzeln aus Keimen iſt das Frühjahr. Ehe nemlich die alten Stöcke zum Saamen in die Höhe gehen, müſſen ſolche ausgegraben, und in lauter einzelne Stücke, welche jedes ihren Keim oder ihr Herz haben, zertheilet; und dieſe einzelne Stücke, oder ſogenannten Keimen, in 1 Fuß weit von einander entfernte Reihen, 4 Zoll weit gepflanzt werden. Im leichten Boden kan man ſich dazu eines Pflanzſtockes bedienen. In einem ſchweren Boden aber iſt es bequemer, wenn man mit dem Spaden, (auf eben die Art, als wenn man (†) Spargelpflanzen pflanzen will,) Furchen macht, und die Keimen in dieſe in gehöriger Weite einpflanzt. — Das Beet muß nachher auf die zuvor (§. 2.) angezeigte Art vom Unkraut rein gehalten werden; und die Wurzeln ſelbſt pflegen dann auf die gleichfals ſchon gemeldte Zeit brauchbar zu ſeyn.

(*) S. die Note zu Gärtn. Cal. Febr. §. 4.
(†) S. Spargel §. 3.

Ende.

Zuſätze.

Zuſäße.

Amaranth.

1. Amaranthus glomerulis triandris rotundatis ſubſpicatis, foliis ovato-cordatis emarginatis petiolo brevioribus; AMARANTHUS TRISTIS. *Linn. Sp. Pl. 1404.* & *Mill. n. 3.* d. i. Trauriger Amaranth.

2. Amaranthus racemis pentandris compoſitis: ſummo infimisque nutantibus, foliis ovatis mucronatis; AMARANTHUS FLAVUS. *Linn. Sp. Pl. 1406.* & *Mill. n. 7.* Blaßgelber Amaranth, *Diet.*

3. Amaranthus racemis pentandris compoſitis erectis: lateralibus patentiſſimis, foliis ovato-oblongis; AMARANTHUS SANGUINEUS. *Linn. Sp. Pl. 1407.* & *Mill. n. 13.* d. i. blutrother Amaranth

4. Amaranthus glomeribus triandris pentandrisque, foliis ovatis obtuſiſſimis emarginatis rugoſis; AMARANTHUS OLERACEUS. *Linn. Sp. Pl. 1403.* & *Mill. n. 15.* Blitum album majus. *Bauh. pin. 118?* Großer weißer Meyer, *Elsh.* [Eſculent Amaranth. *Weſt.* d. i. Eßbarer Amaranth.]

5. Amaranthus glomerulis triandris: floribus maſculis trifidis, foliis ovatis emarginatis, caule erecto; AMARANTHUS VIRIDIS. *Linn. Sp. Pl. 1405.* & *Mill. n. 16.* d. i. grüner Amaranth. [Blitum album minus. *Bauh. pin. 118.* Kleiner weißer Meyer, *Elsh.*]

§. 1.

Beſchreibung.

Die erſte Art treibt einen geraden, etwa 3 Fuß hohen Stengel, welcher gegen die Spiße zu einige Seiten-

zweige treibt, und mit ovalen herzförmigen Blättern beſetzt iſt. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stengel, und der Spitze der Zweige in rundlichen Aehren zum Vorſchein. In Indien werden die jungen Pflanzen anſtatt Spinad gegeßen, und von da her habe ich auch den Saamen als eine Küchengartenſämerey bekommen.

Die zweyte Art wird beynahe 4 Fuß hoch; die Farbe der Stengel ziehet aufs rothe; ihre Blätter ſind oval lanzenförmig, grün, und purpurbraun gefleckt, und haben ſehr lange Stiele. Die Blumenähren kommen am Ende der Zweige, und aus den Flügeln der Stengel in Aehren büſchelförmig zum Vorſchein, ſind blasgrün, und ſtehen aufrecht. Der Saamen iſt mir als eine Küchengartenſämerey unter dem Namen Bredos aus Portugal geſandt.

Die dritte Art wird 3 Fuß hoch; hat purpurbraune Stengel und Blätter; kurze und walzenförmige Blumenähren, welche insgemein aus den Flügeln der Stengel zum Vorſchein kommen, an der Spitze des Stengels aber in einem großen Büſchel um einen gerade aufſtehenden Stengel kreuzweiſe ſtehen, und anfangs hellpurpurfärbig ſind, nachher aber, ſo wie ſich der Saamen der Reiſe nähert, dunkler werden. Der Saamen iſt mir als eine Küchengartenſämerey von den Bahama Inſeln geſandt.

Die vierte und fünfte Art werden 2 bis 3 Fuß hoch, und treiben, wenn ſie Raum dazu haben, viel Seitenzweige. Man nützet die jungen Pflanzen in Indien hin und wieder zur Speiſe, und kocht ſie, wie Spinad. Weil ſie aber bey weitem nicht ſo gut ſind, ſo werden ſie auch da, wo Spinad wachſen will, ſelten gegeſſen.

§. 2.

Wartung.

Sie ſind insgeſammt ſo dauerhaft, daß ſie im freyen Garten gezogen werden können; müſſen im Frühjahr in einen leichten Boden geſäet; und können nachher verpflanzt werden. Wenn man ſie ſich ſelbſt beſaamen läßet, ſo gehen im folgenden Frühjahr eine Menge Pflanzen von ſelbſt auf.

Felſen

Felſen Fette Henne (*).

Sedum foliis ſubulatis quinquefariam confertis, baſi ſolutis, floribus cymoſis; SEDUM RUPESTRE. *Linn. Sp. Pl. 618.* & *Mill. n. 3.* Engl. Stone Crop of St. Vincents-Rock. Felſen Fette Henne, *Diet.*

§. 1.
Beſchreibung.

Die Felſen Fette Henne wächſet bey Briſtol auf dem St. Vincents Felſen, und in verſchiedenen Gegenden der Grafſchaft Wallis. Sie hat dünne, an der Erde liegende, purpurbraune Stengel, welche rings umher ganz dicht mit kurzen pfriemenförmigen Blättern beſetzt ſind, an denen unten eine kurze, losſitzende, und beym Berühren abfallende Haut ſitzt, und die gegen den Gipfel des Stengels zu dicht zuſammen ſtehen. Die Blumen kommen auf der Spitze der Stengel in rundlichen Büſcheln zum Vorſchein, ſind hellgelb, und blühen im Julius.

§. 2.
Wartung.

Wenn man ſie auf eine alte Mauer pflanzt, ſo pflanzt ſie ſich auf derſelben vermittelſt ihrer aus den Gelenken Wurzeln treibenden Stengel von ſelbſt überflüßig fort (**).

(*) Wird in Holland, als eine Gemüſepflanze, in den Gärten gezogen. In hortis Belgicis plantatum, inter olera locum obtinet. *Linn. Am. Acad. III.* 87.

(**) S. auch Tripmadam §. 2.

Leberbalſam.

Achillea foliis lanceolatis obtuſis acute ſerratis; ACHILLEA AGERATUM. *Linn. Sp. Pl. 1264.* & *Mill. n. 8.* [Ageratum foliis ſerratis, *Bauh. pin. 221.*] Engl. Sweet Maudlin. Ital. Herba Guilia, Gula, Giula herba, Agerato, Eupatorio di Meſue. Holl. Cleyn Balſamcruyt, Conniginnekruyt und Leverbalſam. Kleiner Coſtenbalſam, Leberkraut, kleiner Gartenbalſam.

§. 1.
Beſchreibung.

Der Leberbalſam wurde vormals nicht nur zur Arzney, [ſondern auch in der Küche (*)] ſehr viel gebraucht; iſt aber ſeit einiger Zeit ſo ſehr außer Gebrauch gekommen, daß er in England faſt gar nicht einmahl mehr anzutreffen iſt. Er iſt zwar ſehr dauerhaft; wird aber doch in feuchten Wintern von der Näße oft zu Grunde gerichtet, zumahl in guten Boden. Wenn er aber in den Ritzen alter Mauern, oder auf alten Schutt wächſet, dauret er ohne Wartung viel Jahre. Er blühet im Junius und Julius, und gibt im September reifen Saamen.

§. 2.
Wartung.

Er kan nicht nur im Frühling und Herbſt durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret, ſondern auch weil ſein Saamen in England gut reif wird, aus Saamen gezogen werden, welcher im April geſäet werden muß.

Verbeſſe-

(*) Zuſatz im Abridg.

Verbeſſerungen.

S. 13. Z. 16. und 18. ſtatt **Morgen Land**, l. **Engl. Morgen.** S. 15. Z. 23. und S. 26. Z. 23. u. 26. und S. 81. Z. 2. und S. 112. §. 36 Z. 2. und S. 116. Z. 12. ſtatt **Carotten**, l. **Carotten und Möhren.** S. 18. Z. 22. ſtatt **Kießſand** l. **Kies oder Grand.** S. 35. Z. 23. iſt zu **zween Monath** die Note hinzuzufügen: **drey Monath, nach Ausg. von** 1768. S. 56. Z. 3. von unten, und S. 60. Z. 14. ſtatt **Mauerſteine** l. **Ziegelſteine.** S. 59. Z. 1. 2. **herzulegende Bedeckung** mitgerechnet. S. 61. Z. 1. die **Ziegelſteine**, welche ꝛc. S. 85. Z. 8. **Peterſilie, Peterſilienwurzeln.** Z. 24. am beſten, **wenn ſie drey Jahr alt ſind.** Z. 29. zu **zwanzig Jahr** iſt die Note zu ſetzen: 8 **oder** 9 **Jahr. Ausg. von** 1768. S. 98 Z. 1. Auf warm liegende **Rabatten, und Anhöhen.** Z. 3. abermahl **frühen** Radis. Z. 2. zu **Planken** iſt folgende Note zu ſetzen: „*Pales*, **Pfäle**, dicht neben einander zur Befriedigung des „Gartens eingeſchlagene Pfäle, oder **Palliſaden.** Weil der„gleichen Befriedigung eines Gartens in Teutſchland nicht ſo „üblich iſt, als hölzerne Planken, und man ſich bey **Palliſa**„**den** keinen Garten, ſondern eine Feſtung gedenket, habe ich „*Pales* allezeit durch **Planken** überſetzt. Würklicher bretter„ner Planken gedenkt **Miller**, ſo viel ich mich beſinne, nur „einmahl, und zwar bey Gelegenheit der Treibmauern. J ha„ve ſeen in ſome places long *timber fences* erected to for„ce fruit-trees &c. Vid. **Einleit.** pag. 66. §. 7. o.„ S. 101. §. 11. Z. 1. und S. 112. §. 36. Z. 8. und S. 123. Z. 1. und S. 138. §. 29. und S. 145. §. 11. ſtatt **Radis** l. **Saladradis.** S. 102. §. 13. Z. 3. zum Bleichen **in ſchräg aufgeworfene Erdreihen eingelegte** Winterendivien. S. 103. §. 16. Z. 3. auf **eine** warm **gelegene**, und - - - abziehen könne, **mit Fleiß** etwas **ſchräg aufgeworfene Rabatte**, zur Saat ſetzen. S. 108. §. 25. Z. 4. **frühen** Radiſe. §. 26. Z. 2. etwas **frühe** Radis. §. 27. Z. 3. zum Bleichen **in aufgeworfene Erdreihen** gelegt werden, - - - **in ſchräg aufgeworfene Erdreihen**, in welche er - - - etwa 6 Zoll tief **unter dem Rücken der Erdreihen, horizontal** ſo gelegt wird ꝛc. S. 109. Z. 1. zum Bleichen **eingelegt** iſt. S. 112. §. 36. Z. 8. übrigen **kleinen** Saladkräuter. S. 147. §. 20. abgeſchnit-

tene **Zweige**, oder **auch** abgeriſſene **bewurzelte** Stücke. S. 212. §. 3. Z. 7. **in** ſchräg **aufgeworfene Erdreihen** gelegt ꝛc. S. 223. §. 7. zum Bleichen in **ſchräg aufgeworfene Erdreihen**, und zwar - - - in Fäulniß gerathen, **horizontal**, und zugleich ꝛc. S. 231. §. 10. in **ſchräg aufgeworfene Erdreihen**, die Blätter - - - heraufgeſtreift, **horizontal**, und meiſt - - **in die Erde gelegt** werden. S. 247. §. 2. ſtatt **Fichtenzapfens** l. **Pinichenzapfens**. Die Note (*) muß alſo lauten: „Pinus „Pinea, *Linn.* & *Mill.* Pinus ſativa, *C. B.* **Engl.** Cultivated Pine-tree. Stone Pine. **Franz.** Pin-Pignier, „ou Pin cultivé. Pinichenbaum, Piniolenbaum, Italieniſche „Kiefer, *du Roi.* Zahme Pinus, Pignolenbaum, in der „Schweiz Arben, **Hausrat.** Seine Zapfen ſind ſehr glatt „und glänzend; eine jede Schuppe endiget ſich mit einem dicken „und ſtumpfen Knopfe, und hat auf ihrer innern Fläche zwo „Vertiefungen neben einander, in welchen die Saamenkörner „liegen, *du Roi.*„ S. 376. §. 1. Z. 4. **ſtrauchartigen** Stengel. S. 380. §. 1. Z. 4. niedriges **Strauchgewächs.** Z. 5. treibt **ſtrauchartige**, aufrecht **wachſende** mit ꝛc. S. 408. Z. 18. eyrunde, und **viel dickere** Blätter. S. 430. Z. 5. *Foeniculum* foliis &c. S. 437. §. 1. Z. 14. in Geſtalt **eines lockern flachen Straußes; ſind ohne Hülle, und ohne Blätter**, und dunkelgelb ꝛc. Note (*): „Corymbus, d. i. wenn die Blumenſtiele ungleicher Länge alle in die Höhe gerichtet ſtehen, und ihre Blu„men ſolchergeſtalt tragen, daß ſie alle in einer Fläche einge„paßet liegen, *Diet.*„ S. 451. Z. 28. Blätter, **wofern ihnen kein Schatten gemacht wird**, während der ꝛc. S. 453. d. Z. 12. auf Miſtbeeten **um dieſe Jahrszeit** vor der ꝛc. S. 468 Z. 2. von unten: untergelegten **Mauerſteinen.** S. 469. Z. 11. mit drey **Mauerſteinen.** S. 483. §. 2. Z. 6. ſteifen **Thon.** S. 494. Z. 4. die Blumenblätter **ſind oben gerundet.** S. 513. §. 4. Z. 6. mäßiges Miſtbeet. S. 514. Z. 14. ſtatt major l. ramoſior. S. 519. Z. 1. **Lincoln und York** auf fetten Wieſen ꝛc. S. 532. §. 1. Z. 7. treiben **ſchwache** 1½ Fuß hohe ꝛc. S. 554. §. 1. Z. 12. mit länglichen **ausgehöhlten** Blättern. S. 542. §. 1. Z. 15. ſeicht **ausgehöhlte**, aber nicht ꝛc. S. 545. §. 1. Z. 8. niedrigen, **ſtrauchartigen.** S. 553. Z. 4. **Dorſet.** Z. 6. auf **kieſigen** Küſten. Z. 8. der **Kies.** Z. 9. den **Kies.**

Ries. S. 595. Z. 5. ſtatt am Ende des Auguſt l. im Junius. S. 613. §. 2. Z. 2. 3. in friſche leichte Erde geſäet. S. 655. §. 1. Z. 7. dicke, ſpindelförmige, und tief ꝛc. S. 658. Z. 5. 6. und 21. doppelt zuſammen geſetzte. S. 660. §. 1. Z. 6. treibt viel gefurchte Stengel. S. 667. Z. 15. 16. abermahl mit der breiten Schaufel. S. 675. Z. 12. 13. 14. Sie treibt einfache Strengel, welche etwa 1 Fuß hoch werden, und nackend ſind, und ſelten mehr als ein Blatt haben. S. 678. Z. 2. kieſigen Boden. S. 699. Z. 12. Grafſchaft Lincoln. S. 737. Z. 15. einen ſtrauchartigen niedrigen ꝛc. S. 751. §. 2. Z. 13. Im folgenden Sommer gehen ſie in Saamen, und ſo bald ꝛc. S. 815. §. 1. Z. 6. dicken, ſtrauchartigen, etwa ꝛc. S. 816. Z. 2. ſtatt ſchmalen l. gleichbreiten. S. 850. §. 1. Z. 5. eine durch die Cultur entſtandene Spielart. S. 851. Z. 13 ſeinen ihm durch keine Cultur zu benehmenden ſtarken ꝛc. S. 745. lezte Zeile im Text: krautartigen Stengel.

Regiſter.

A.

Abies 62
Abrotanum 376. 379 380
Abſinthium 865. 866
Acetoſa 739
Acetoſella 739
Ache 536. 763. 850
Achillea 900
Ackerbeere 243
Ackerlattig, Ackerſalad 652
Acre 753
Aerdbezyn 403
Aerd Muyzen 406
Aethuſa 116
Agaricus 361
Ageratum 900
Aglio 503
Agretto 513
Ail 503. 673. 773
Air 82
Airelle 516
Aker-bonor 320
Alecoaſt 437
Alexanders, Aliſanders 774
Alleluja 744
All Good 475
Allium 495. 503. 635. 673. 749. 756. 773. 881. 886
Alluyne 865
Alſſem 865
Alſine 75. 154
Amager-Rodder 597
Amaranth 897
Amberkraut 547
Anagallis 153
Ananas 245
Anchuſa 610
Andiven 869
Anethum 376. 430.
Angelik 279
Angurie 370
Anis 281
Anis musqué 778
Anthemis 360
Aphides 256
Apium 536. 618. 619 623. 763. 849
Appetits 749
Arben 902
Armeria 25
Armoiſe 302. 866
Arroche 555
Artemiſia 302. 379. 380. 865. 866
Arter 385
Artiſt 476
Artiſchocke 282
- - unter der Erde 401
Arundo 428
Aſchlauch 635
Aſh 51
Aſparagus 783
Aſpic 804
Aſſentio, Aſſenzo 865
Aſter 551
Athanaſia 660
Atriplex 173. 555
Augurker 440
Auronne 380
Ayiuyn 886

B.

Bacillenkraut 550
Backe-Rod 627
Badinjan 542
Badkraut 531
Baldgreis 153

Balm

Balm 829
Balſam 510. 511. 629
Balſamita 437
Balſamcruyt 900
Bandſalad 706. 778
Barba de Becco 476
Barbelkraut 878
Barenkeena 542
Baſilik 296
Basmite 437
Batatas 353
Baume 437. 510. 557
Bean 75. 320. 837
Beiße 299
Beißrübe 680
Belle Dame 555
Bell Pepper 780
Bellis 24
Beperle 700
Bergnäglein 25
Berle 852
Bernagie 333
Beta 299. 680
Bete 299. Rothe 680
Bette 299
Betterave 680
Beyfuß 302
Beymünze 510
Bibernell 627
Bickbeere 516
Bienſauge 587
Bieslooc 756
Bietola 299
Bill-berry 516
Bindſalad 706
Binetſch 805
Blaa-Byncke 367
Blackberry 77
Black ſhanked 207
Blanchette 652
Blaukraut 853
Bled de Turquie 831
Bleſſed Thiſtle 349
Blete 173
Blind 411
Blitum 173
Blumenkohl 303
Bocksbart 476
Böge-Brod, Syrer 744
Bohnen 320. Türkſche, Welſche 836
Bohnenkraut, Kölle 736
Bollen 886
Bonne Dame 555
Bonner, Boner 836
Bonus Henricus 475
Borage 333
Borecole 336
Botrys 490
Bougloſe 610
Bourache 333
Bourſe à paſteur 152
Box 24
Bramble 77. 243
Braſſica 303. 335. 336. 341. 366. 504. 507. 552. 674. 683. 747. 752. 753. 853
Brauner Kohl 335
Breaſt-plough 822
Bredos 898
Breit Pfefferkraut 340
Broccoli 341
Brombeere 77
Bromelia 245
Bronnenkreße 868
Broom 77
Brotany 376
Brown John, Jolly 542
Brunnenkreße 346
— Peterlein 852
Bruſc 548
Bruſtwurzel 279
Bubon 536

Buchampfer, Klee 744
Buchweitzen 74
Bucke, rothe 302
Bucks-horn 439
Buds 344
Bugloſſum 333. 610
Bulbocaſtanum 425
Bunium 425
Burgel 640
Burnet 677
Burre 638
Burſa paſtoris 152
Burzel 640
Buſhel 832
Büſchel Kohl 747
Butchers-broom 548
Butterblume 132
Butterkraut 747
Button 191
Buxbaum 24
Byncke 302
Byvoet 302. 866

C.

Cabbage 336. 504. 507. 552. 853
Cabu, Capu 853
Calabaßen 522
Calendula 671
Callicot 836
Calliſihout 818
Caltha 671
Camamilla 360
Cammelblomme 360
Campanula 701
Capitons, Caprons 407
Capres Capuzines 492
Capſicum 780
Capuzine 492
Cardamindum 492
Cardamine 346. 813. 868
Cardobenedict 349
Cardone 350
Carduncillo 349
Carotten 596
Carraway 518
Cartoffel 353
Carum 518
Carvi 518
Carviol 303
Caſtelnaudari 680
Cataria 497
Catchfly 25
Catharinenblume 757
Cat-mint 497
Cauliflower 303
- - - Brocooli 220. 341
Cauwoorde 521
Cecely 778
Ceci 500
Cedronella 557
Celeri 763
Celeri 850
Centaurea 349
Cepa 749. 756. 881. 886
Cerefoglio 509
Cerfeuil 509. 778
Chærophylllum 509. 700
Chamæcypariſſus 376
Chamæmelum 360
Chamille 360
Chamomile 360
Champignen 361
Chardon 350
- - Benoit 349
Charlock 695
Chartifiol 303
Chenopodium 173. 475. 490
Cheroy 518
Chervil 509. 700. 778
Chervis 894
Chich Peaſe 500
Chickweed 154

Chicon 704
Chicorée 367. 869
Chineſiſcher Kohl 366
Chou 303. 335. 341. 382. 504. 507. 552. 747. 853
Ciboule 445. 881. 886
Cicer 500
Cicla 299
Cichorienwurzel 367
Cichorium 367. 869
Cicuta 116
Cicutaria 700
Cipolla 886
Citronelle 557
Citronenkraut 369. 557
Citronenmeliße 557
Citrulle 370
Cive, Civette 756
Clary 750
Cocomero 440
Cochlearia 534. 554
Cœckœxbroot 744
— Blœmen 868
Cole-Seed 752
Colewort 336. 337. 552
Coliander 375
Colmarkraut 153
Colts-foot 489
Concombre 440
Conniginnekruyt 900
Coriander 375
— Schwarzer, Römiſcher 757
Corn-Sallad 652
Corne de Cerf 439
Corona ſolis 401
Coronopus 439
Coſtenbalſam 900
Coſtmary 437
Coſs-Lettuce 704
Cotyledon 493
Couch-graſſ 410
Courge 521
Crakebeſien 516
Crambe 552
Cran 554
Creſcione 346
Creſſ 492. 514. 346. 868. 878
Creſſon 346. 492. 514
Crethma 550
Creuzkraut, Creuzwurzel 153
Criſte marine 550
Crithmum 550
Cronkenscruyt 596
Cuckow Flower 868
Cucumber 440
Cucumis 440. 559
Cucurbita 370. 521
Cumin 518
Cunila 736
Curd 318
Cynara 282. 350
Cypreßenkraut 376

D.

Daiſy 24
Dandelion 132
Daneto 660
Daſchenkraut 152
Datura 175
Daucus 596
Dens leonis, Dent de Lion 132
Derre-rod, Derre-urd 596
Dibble 820. 875
Dickrübe 681
Digging 95
Dill 378
Dittander 340
Dock 382. 809
Doſten 538. 880
Dotterblume 132
Doucette 652
Drachenblut 382
Dracocephalum 829

Dracunculus 579
Drage-Urt 379
Dragon 379
Drill-plough 693
Drue-Urt 490
Drůſchling 361
Dubiſtel 175
Dung 66
Dung-bed 30
Důnger 66
Duitthout 818

E.

Earth Nut 425
Eberraute, Eboritte 380
Echallotte 749
Edgings 24
Eerdtnoten 426
Egg-Plant 543
Elß, Elz 865
Encens 865
Endive 367. 869
Engelsker, Engel-urt 279
Engelwurz 279
Engl. Spinad 381
Enis 281
Epf, Epfig 850
Epicerie 757
Epinaſer 475
Epinard 805
Eppe 774. 850. 852. 536
Eppig 618. 774. 850. 852. 536
Erbſen 385
Erdäpfel 401
Erdartiſchocken 401
Erdbeere 403
Erdcaſtanie 425. 700
Erde, Kennzeichen guter 10
Erdeichel 426
Erdekeelen 426
Erdfeige 426
Erdknoten 425
Erdmandel, Erdmäuſe 426
Erdnuß 426
Erdrauch 153
Erdſchwämme 361
Erdtoffeln 353
Erica 19
Erkelnuß 426
Erter 385
Ertoffeln 353
Eruca 674. 878
Ervum 532
Eryſimum 878
Eſcallion 495
Eſcharole 870
Eſche 51
Eſcuelles 493
Eſelskörbel, Peterlein 700
Möhren 596
Eſhalion 495
Eſhalottes 749
Eſpic 804
Eſtragon 379
Eupatorio 900
Eyerbaum 542
Eyſoppen 883

F.

Faba 75. 320
Fagivolo 836
Fagopyrum 74
Fare-Syrer 744
Farrnkraut 11. 30.
Faſeln, Faſeolen 836
Fava 320
Faverolle 425
Feigbohne 75
Feldbohne 75. 320
Feldkraut 153
Feldkrop, Feldſalad 652
Feldquendel 369
Felſen Fette Henne 899

Fences 233
Femel 811
Fench 427
Fenchel 430
Fennel, Fenouil 430. 550
Fennel-flower 757
Fenocchio 550
Fern 11. 778
Fet, Fettikus 652
Fette Henne 899
Feve, Feverolle 320
Fichte 247
Finocchio 430
Fior 671
Fir 62
Fiſchmeldte 173
Fleiſchlauch 495
Flower-buds 342
Fœniculum 430. 550
Follette 555
Fongi 361
Fourmento Indico 831
Fragaria 403
Fragole 403
Fraiſier 403
Frauenmünze 437
Fraxinus 51
French Lavender 815
Freſh Earth 857
Frettpflug 356
Frothineſſ 318
Frühkraut 854
Frutilla 408
Fuchsſchwanz 427
Fugle Rode 596
Full crop 289
Fumaria 153
Fumeterre 153
Fumitory 153
Fungus 361
Furze 19

G.

Gänſediſtel 175
Gänſefuß 173
Gänskraut 154
Gänskrös 152
Garavance 500
Garbe 518
Garden 5
Garderobe 376. 380
Garlick 503
Garten-Cichorie 367
= = Schwämme 361
= = Senf 674
= = Yſop 736
= = Münze 510
= = Quendel 823
Garve 518
Gäß-Kan 521
Gauchheil 153
Geniſta 19. 77
Genſel 640
Gerberlohe 39
Geſegneter Diſtel 349
Gethyllis 756
Giedskieg 476
Gierlein, Girgele, Geyerlein, Görlin 894
Gierſt 427
Ginſt 77
Glashaus 260
Gleißpeterlein 116
Glockenpfeffer 780
Glycyrrhiza 818
Goats-beard 476
Göße-Mad 744
Goldapfel 631
Goldblume 671
Good Henry 475
Gooſe-foot 173
Gorgoleſtro 346. 852
Gorſe 19
Go-to-bed-at-noon 477

Goudtblume

Goudtblume 671
Gourd 521
Graabame 302
Graa-Kuſe 750
Graben 95
Grabkraut, Graffcruyt 865
Gramen 410
Grano d'India 831
Graswurz 410
Graſſlock 756
Gräß-Eble 440. 521
Gravinne 439
Green 307
Grevinne 439
Griffelbeere 516
Grindkraut 153
Grindwurz 383. 809
Gritzel 894
Groote Eppe 774
Groſſe Truffe 401
Groundſel 153
Grundbirn 353
Grünkraut 805
Guckgucksklee 744
Gula, Giula Herba 900
Gulden Appelen 631
Gurke 440
Guter Heinrich 475
Gyrole 894

H.

Hacke 26
Haferwurzel 476 Schwarz- 760
Hammels Möhre 614
Hand-Humle 482
Haricot 836
Haſenampfer 744. Klee 744
Kohl 174. Pappel 612
Hauptkraut 853
Heath 19
Hederich 695
Heede-Nodder 426
Heide 19
Heidekorn 74
Heiderling 361
Heil. Geiſtwurzel 279
Helenium, Helianthus 401
Helxine 74
Hemlock 116
Hepfen 850
Herba Alexandrina 774
Herbe au chat 497. au Cuilliers 534. de Citron 557. Gatta 497. de St. Jean 302. de St. Pierre 550. de St. Barbe 878
Herkuleskeule 521
Herrnkraut 747
Herzkohl 747. Morellen 614
Heydel 427. Beere 516.
Pennich 427
Hiertens-feyd 557
Himmelker 302
Himmelsröslein 25
Hindläufte 367
Hippoſelinum 774
Hirſen 480
Hirtenſeckel, Taſche 152
Hirzaug 614. Gras 439. Horn 439. Kraut 614. Paſtinach 614
Hiſope 883
Hochkraut 378
Hoe, Hœing 26. Hoe-plough 28
Hoffpaſtenacken 614
Hofraute 380
Hollauch 495. 756
Honigblume 557
Hopfen, Hop 482
Horminum 750
Horſe-bean 75. 320. dung 33
hoe 28. Radiſh 554
Hot-bed 29
Houblon 482
Huflattig 489

Hühnerbiß, Darm, Myrrhe 75. 154
Huid-Boratz 333. Huidelog 503
Sennep 674
Humble, Humle, Humulus 482
Hundsgras 410. Peterſilie 116
Hwitlock 503
Hyſſopus 883

I.

Jacobs-Lauch, Zwiebel 495
Je länger, je lieber 75
Jeruſalem Artichocke 401
Jeſuiterthee 490
Imenblatt 557
Immenkraut 823
Impatient Creſſ 346. 813
Indianiſche Kreße 492
Pfeffer 780
Jugwerkraut 340
Intybus 869
Johannislauch 495
Jord-artskackor 401. gubbar 403. möſſ 426. Bår 403. Nodder 426
Jouffrouw-merck 850
Iſop 883

K.

Kale 336. 552
Käl-'rabi 504
Kaiſersſalad 379
Kamillen 360
Kappes 853
Karſe 346. 514. 878
Kartoffeln 353
Käſekohl 303. Pappel 612
Katte-fod, glaede, mynte, urt, Katten-Kruydt 497
Katzenkörbel 153. Kraut, Nept 497
Katzenmünze 497
Kerbel, Kervel 509. 700
Kerſſe 514. 868
Kicher 500
Kidney bean 836
Kiefer 247
Kienbaum 247
Kjorfvel 509. 778
Kitchen-Garden 7
Klebelychnis 25
Klingelmöhren 894
Klumpbolle 495
Knee-holly 548
Knickbeere 404
Knoblauch 503. Schlangen- 673
Knöterich 74
Kohl, römiſcher 299. Engliſcher 552
Kohlrabi über der Erde 504 unter der Erde, Kohlrüben 507
Kölle 736
Kongensſalat 379
Konig, Konning 538
Kopatte 760
Köpckenſalat 700
Körbel, Korfvel 509. großer 778
Korbendict 349
Krähenfuß 439
Krän, Kreen 554
Kraſſe 492. 878
Krauſemünze 510
- - - Pappel 612
Kraut, S. Weißer Kohl.
Kreße 514. Waater 346
Kreuzkraut, Wurzel 153
Kronsbeere 516
Krus-Käl 336
Kuhblume 132
Kukumern, Kümmerlinge, Kurken 440

Kümmel,

Kümmel, Kümmich 518
fremder 815
Kunel 736
Kürbis 521. Schlangen- 441

L.

Laberle 346
Ladies Smock 346. 813. 868
Lackritz 818
Laiteron 175
Laitue, Lattouwe, Lattuke, Lattig 703
Lambs-lettuce, Lämmerlattig 652
Land 77. Landing 287
Lapathum 381. 476. 805. 809
Larder 458
Larmoiſe 302
Lathyrus 426
Lavandula, Lavande, Lavender 529. 804. 815. Lavender Cotton 376
Lavendel 529
Lavas 531
Lauch 635
Leberbalſam, Leberkraut 900
Lebſtock 531
Leek 635. 773
Leimkraut 25
Lekritze 818
Lemon Thyme 369
Lens, Lentil, Lenticchia 532
Leontodon 132
Lepelcruyd 534
Lepidium 340. 514
Lettuca 703
Leucanthemum 360
Leverbalſam 900
Leviſticum 831
Liebesapfel 631
Liebſtöckel 531
Liguſticum 531
Lining 106
Linſe 532
Liquorice 818
Liveche 531
Load 30. 35.
Lob-Sticke, Loe-Loft-Sticke 531
Löffelkraut 534
Lohbeet 29. Lohe 39
Look 503
Loppe-urt 629
Lotus 802
Lovage 531
Love apple 631
Löwenzahn 132
Luffa 441
Lupine, Lupinus 74. 75
Lupulus 482
Lujula 744
Lyb-Sticke 531
Lychnis 25
Lycoperſicon 353. 631
Lyſimachia 655

M.

Macedoniſche Peterſilie 537
Macerone 774
Mache 652
Mad-apple 541
Magſaamen, Mahn 594
Majoran 538
Maize 831
Mala inſana 541
Malt-duſt 68
Malva, Mallow 612
Malurt 865
Mancop 594
Mangold 299. 680. Schmierig 475. Spitz- 382
Mangoldrübe 545. 681
Manure 30. 66

Marienblume 24
Marigold 671
Marjolaine, Marjoram 538. 880
Marrettig 554
Marum 545. Marum 545. 547
Maſeran 538
Maßlieben 24
Maſtich 545. 547
Maſtichkraut 547
Mater herbarum 302
Maudlin 900
Mäuſedorn 548
Mausöhrgen 652
Mawſeed 594
Mays 831
Meerbeyfuß 866
Meerfenchel 550. gelber 551
Meerbacillen 580. Peterlein 548
Meerkohl 552
Meerrettig 554
Meerwermuth 866
Meglio 483
Melanthium 757. 758
Melanzane 541
Melde 555. wilde, ſtinckende 173
Meliße 557. Meliſſa 557. 829
Melone 559. 185. Waſſer. 370
Melongena 541
Melopepo 522
Melte 555
Mengelwurz 382. 809
Mentaſtrum 511
Mentha 437. 497. 625. 629
Menthe 510
Mercury 475
Meringeane 542. Merkel 850
Merrettig 554
Mettram 660
Metze, Engl. 525
Meyer 173
Meylen 538
Meyran 538. 880
Miglio 480
Mil, Millet, Milium 480
Mild, Mield, Milten 555
Mint 510
Mirtillo 516
Miſt 66. Miſtbeete 29
Mohn 594
Möhren, Mohrrüben, Morot 596
Moldan 299
Moldavica 829
Molla, Molten 555
Mön 594
Mönchskopf 132
Monks Rhubarb 381
Moren 596. 614
Morgelline 153
Morgen, Engl. 753
Morgenfro 671
Mörſing 747
Moſtardt 770
Mould 11
Mouron 154
Moutarde 770
Mugwort 302
Mulch 182
Münchsrhabarber 381. 668
Munte 510
Münzbalſam 437. 510
Mushroom 361
Muſtard 695. 770
Mutterkraut 557
Mynte 510
Myre 154
Myrrhenkörbel 778. Kraut 774
Myrrhis 700. 778
Myrtendorn 548

N.

Nachtſchatten 174. 631
Napobraſſica 507
Napus 683. 691
Nard 804
Nardenkraut, — Saamen 757
Naſturtium 346. 492. 514. 868
Navelwort, Navelcruyt 493
Navet 683
Naview 752
Nep, Nepeta 497
Nigella, Nielle 757
Nieſelkraut 651
Nightſhade 174. 541
Nolgaſtro 480
Nennenkraut 153
Nößelgenkraut 652
Nüßgenſalad 652

O.

Oak 490
Obergine 542
Ochſenzunge 610
Ocimum 296
Oelmagen, Oelſaamen 594
Oenothera 655
Oglio, Olio, Olia, Oylo, Oleputterie 500
Oignon 886
Ombilico di Venere 493
Onagra 655
Onion 881. 886
Oorme⸗Krub 660
Orach 173. 555
Origanum 538. 880
Orvale 780
Oſeille 739
Ouäßurt 627
Oxetung 610
Oxalis, Oxys 744
Oxylapathum 383

P.

Pales 901
Palſternacken 614
Panais, Panet 614
Panicum 427. 480
Papas 353
Papaver 594
Pappel 612
Pareye 635
Parsley 536. 613. 618
Parsnep 614. 348. 852
Paſſe - pierre 550
Paſſerage 340. 868
Paſtinaca 596. 614
Paſtinacke 614
Pataten 355
Patience 381
Patientia 382
Pavot 594
Pea 385. 892
Pebber⸗Urt 340
Peck 525
Peen 596
Pennich 427
Penny-royal 629. Sterling, Pens 254
Pepe, Peper 781. Pepercruyt 340. Mint 625
Perce-pierre 550
Perelle 381
Perllauch 618
Perſil 536. 618. 623. 774
Perſillie 550. 618
Petercelie 536
Peterlein 774. 536
Peterſilie 618. Macedoniſche 536
Peterſilienwurzel 623
Petranciani 542
Petroſelie 623. 774. 850.

Petroſelinum 536. 618
Peverelle 736
Pfaffenblatt, — Diſtel, — Röhrlein 132
Pfeben 521
Pfeffer 780
Pfefferkraut 340. 736
Pfeffermünze 625
Pferdebohne 75. 320
Pflanzſtock 820. 875
Pfriemenkraut 77
Phaſeolus, Phaſeolen 836
Phyteuma 847
Pichot-encens 865
Pickelbeeren 516
Picklers, Pickling 472
Pied de jars, d'oye 173
Pig-Nut 425
Pilze 361
Pimpernell 153
Pimpinell 627
Pimpinelle 281
Pimprenelle 627
Pine-apple 245
Pinſternæke 596
Pinus 62. 247. Pine, Pinichenbaum 902
Piper 780
Piperella 340
Piſum 385
Pitartima 375
Pitch-tree 62
Plantago, Plantain 439. 808.
Platt-Erbſen 426
Poireau 635
Poirée 299
Poire de terre 401
Pois 387. 500
Poivre 781
Poivrette 757
Poley 619
Polygonum 74
Polypodium 11
Pomme 175. 353. 401. 631
Pompion 521
Pomum Amoris 631
Poor Mans Pepper 340
Poppy 594
Porceleyne 640
Porre, Porreau 635
Porrum 495. 635. 756. 773.
Pörſchkohl 747
Portulac 640
Pot Marjoram 880
Potatoe 353
Poten 596
Poterium 627
Pot Marjoram 538
Pot-Pourry 500
Poule-graſſe 652
Pouliot 629
Pourpier 640
Pourreau 635
Preſtling 400
Preußelbeere 516
Pricke Madam 827
Primroſe 655
Prokuli 341
Puerro 635
Pulegium 629
Pulog 756
Pumpa, Pumpkin 521
Purſlane 640

Q.

Quart 832
Queken, Quick-graſs 410
Quendel 369. 823

R.

Radis 642
Radiſh 554. 642. 662

Racken-boll 673
Raifort 554. 642. 662
Raiponce 701
Raiſinet 827
Ramerino 677
Rampion 701. 847
Ranen, Rangen, Rangers 681
Rape 752
Raphanellen 642
Raphanus 554. 642. 662
Rapiſtrum 695
Rapa, Rapo, Rapen 683
Raponcellen, Raponſel, Raponzolo 701
Rapontic 381. 668
Rappenfuß 439
Rapunculus 701. 847
Rapuntika 665
Rapunzel 652. Garten- 894
Rapunzelwurzel 655
Raquette 674
Rattika 642
Rave 642. 662
Rauke 674
Raunſchen 681
Raute 657
Reed 428
Regaliſſe, Recliſſe, Regolitia 818
Rege-Farn 660
Rehkraut 77
Reinfarn 660. breitblättriger 437
Reponce 701
Rettig 662. Monath- 642
Reynfarn 302. 660
Rhabarbarum 381. 664
Rhabarber 664. 668
Rhapontic 668
Rheinfarn S. Reinfarn.
Rheum 664. 668
Rhubarb 382. 664. 668
Ridge 97
Riſlof 836
Rigolen 95. 787. 819
Ringelblume 671
Rocambole, Rockenbollen 673
Rod-beta 680
Robber 597
Rofwa, Roſve 683
Rogues 284
Roguing 386
Roguiſh 397
Rohr, Ror 428
Röhrleinkraut 133
Rokette, Roquette 674
Ronan 680
Roßbohne 75
Rosmarin, Romarin, Roſemary 677
Rot-Kal 507. — Perſilga 623
Rother Kopfkohl 680
Rothe Rübe, Rothe Bete 680
Rüben 683. gelbe 596
weiß Rüblein 596
Rübenkörbel 700
Rübrapunzel 701. 655
Rubus 77. 243
Ruchetta, Rukette 674.
Rumex 381. 382 383. 739. 741. 743. 809
Rungelſen 299
Runkelrübe 681
Ruſcus 548
Ruta, Rue, Rude, Ruyte 657

S.

Sadrée 736
Sage 731
Salad 703. de Chanoine 652
Salatkräuter, Sallé 719

Salbey 731
Salſafy 476
Salſifix 476. 760
Salvia 731. 750
Sämereyen 80
Samphire 510. 551
Sampſucus 547
Sanct Johannis Gürtel 302
Sang-Dragon 382
Santolina 376
Sar-Könnel 736
Sarriette 736
Saturey 736
Sauerampfer 739
Sauerklee 744
Saubohnen 320. — Brod 426
— Diſtel 174. — Melke 175
Sauge 731
Savorée, Savoreggia, Savory 736
Savoyekohl, Savoye 747
Scallion 495. 749
Scandix 509. 778
Scariole, Scarolle 869
Schaafampfer 739
Schaamkraut 173
Schabab 757
Schabbeln 836
Schallotten, Scharlotten 749
Scharley, Scharlach 750
Schaufel 27
Scheffel, Engl. 832
Scheißmelde 173
Schildläuſe 256
Schildpepone 522
Schilfrohr 428
Schlangenmord 760
Schmerbel 475
Schminkbohnen, Schmückebohnen 836
Schnittkohl 752
Schnittlauch 756
Schnittzwiebel 495
Schwämme 361
Schwarzkümmel 757
Schwarzwurzel 760
Schwindelkörner 375
Sclarea 750
Scotch-Cole or Kale 336
Scorpionkraut 19
Scorzonerwurzel 760
Scurvy-graſſ 534
Seckelkraut 152
Seed 80
Sedum 827
Sellerie 763
Senecio, Seneſſon 153
Senf, Senevé, Senap 770
Senfkraut, Sennip-Art 340
Serpillum 369
Seucaſtanie 425
Sheperds-pouch 152
Shoots 342
Shreds 100
Siberiſche Kreße 878
Siberiſcher Lauch 773
Silene 25
Sinapis 695. 770
Sint Jans Cruyt 302
Siſarum 894
Siſenbrandt 497
Siſymbrium 346. 813. 878
Sium 348. 852. 894
Skarlagger 750
Sker-Art, Skiorbugs-Art 534
Skirret 894
Skoff-Syrer 744
Skreppe 381
Sleep-at-noon 477
Slender ſtalks 753
Slip 13
Smallage 850

Smilax 836
Smyrnenkraut 774
Snittboonen 836
Sœthout 818
Solanum 174. 175. 353. 541. 631
Solanäpfel 542. 631
Solbaſtrella 627
Sommerendivien, S. Salad
Sonchus 174
Sonnenwendel, Wirbel 367. 652
Sorrel 739
Southernwood 376. 380
Sowthiſtle 175
Spaniſcher Körbel 778
Spaniſcher Pfeffer 780
— Carde, — Diſtel 350
— Lauch 635
Spargel, Sparagus, Spargis 783
Spargelerbſen 802. Kohl 341
Spartium 77
Spergula, Spergel, Spark 74. 75
Sperbenkraut 627
Spic, Spike, Spigo 804
Spinad, Spinacia, Spenaci 805. Engl. 381
Springkreße 813
Spruce Fir 62
Spurry 74
Squaſh 522
Stabwurz 376. 380
Statice 25
Stechäpfel 175
Steckenpalm 548
Steckrübe, große 507. 815
Steencruyt 878
Stöchaskraut, Stechade, Steca 815
Stockerwitten 385
Stolter Henrick 475
Stone Crop 899
Stor-Irre-Urt 367
Stove 260
Stramonium 175
Strawberry 403
Succory 367. 869
Suckers 161. 250. 328. 413
Suer-Klefver 744
Surkaal 739
Süßholz, Süßwurzel 818
Suyekerpeen 518. — wortels 894
Syre 739

T.

Tan, Tan-bed 33
Tanacetum 437. 660
Tanaiſie, Taneſie, Tanſey 660
Tanne 62
Taraxacum 132
Tares 74
Tarragon 379
Tartuffeln 353
Taſchenkraut 152
Taubenkörbel, — Kropf 153
Tellerkohl 613
Tendrette 642
Teucrium 545
Thim 823
Thimbra 736
Thlaſpi 153
Thorn-apple 175
Thrift 25
Thymian 823. Spaniſcher 736
Thymus 369. 823
Till 378
Tills 532
Tollapfel 541
Tomatos 631
Tonne, Ton, Tun 694

Töpfe 254
Topinambour 401
Torzutos 504
Torxcoren 831
Toſt 538
Tota bona, Toutebonne 750
Tragopogon 476. 477
Traubenkraut 173. 490
Treibbeete 29
Trenching 96
Treutſchling 361
Trifolium 744
Tripmadam, Trique-Madame 827
Tripolium 551
Triticum 410
Tropæolum 492
Truffe 353. 401
Türkſche Meliße 829
Türkſcher Weitzen 831
Turnep, Turnips 683
Tuſſilago 489

U.

Ulex 19
Umgraben 95
Umbilicus Veneris 493

V.

Vaccinium 516
Valeriana 652
Valmur 594
Veld Croppen 652
Venkel 430
Ventouſes 458
Verangenes 542
Vetch 74. 426
Vicia 74. 75. 320
Viédeſe 542
Vipergras 760
Vitis Idaea 516
Vitsbohnen 836
Vogelneſt 596
Vogelskraut 153. 154

W.

Waater-Zootjes 624
Waldrapunzel 847
Walls 40
Waſſereppich 849
— Merk 850. 852
— Morellen 849
Waſſerpeterlein 849
Waybread 808
Wegebreit, Wegerich 808
Wegſchaufel 27
Wegwart 367
Weinraute 657
Weißer Kohl, weiß Kraut 853
Welſch Kohl, Werſichkohl 747
Wermuth 865
Weyderich 655
Whins 19
Whortleberries, Whorts 516
Wicken 74
Wiegenkraut 865
Wieſenkreße 868
Winrute, Wynruyte 657
Winterendivien 869
Winter-Kael 747
Winterkohlpflanzen zum Gemüſe 337
Winterkreße 878
Wintermajoran 880
Winterſaturey 881. 736
Winterzwiebeln 881
Gelbliche 495
Wirſing 883. 747
Witteheul 594
Wohlgemuth 538. 880
Wood ſorrel 744

Worm-

Worm-cruyd 660
Worm-eaten 599
Worm-ſeed 490
Wormwood 865. 866
Wortlen 596
Woter Kerſſe 868
Wurmkraut 660
Würze 757
Wurzeln, lange gelbe 883
Wurzelrapunzel 655. 701
Wrucken 507

Y.

Yſop 883

Z.

Zatrey 736
Zea 831
Zeepeterſelie 550
Zeevenkel 550
Zeiſigkraut 153
Zellrich 763
Zipollen 886. 789
Ziſererbſe 500
Zucca 521
Zuckerwurzeln 894
Zwiebeln 886

Nachricht wegen der Mazaganbohnen zu S. 321.

Nach Herrn Schlözers Briefwechſel Th. 3. S. 351. iſt Mazagan, welches an der Küſte des atlantiſchen Meeres liegt, den Portugiſen von dem Kaiſer von Marocco im Jahr 1769. weggenommen. Da nun die Mohren nach Gibraltar Lebensmittel zu bringen pflegen, ſo mögte es jezt vielleicht nicht ſchwer ſeyn, durch die daſelbſt jezt befindlichen Hannövriſchen Officiers ächte Mazaganbohnen zu bekommen.

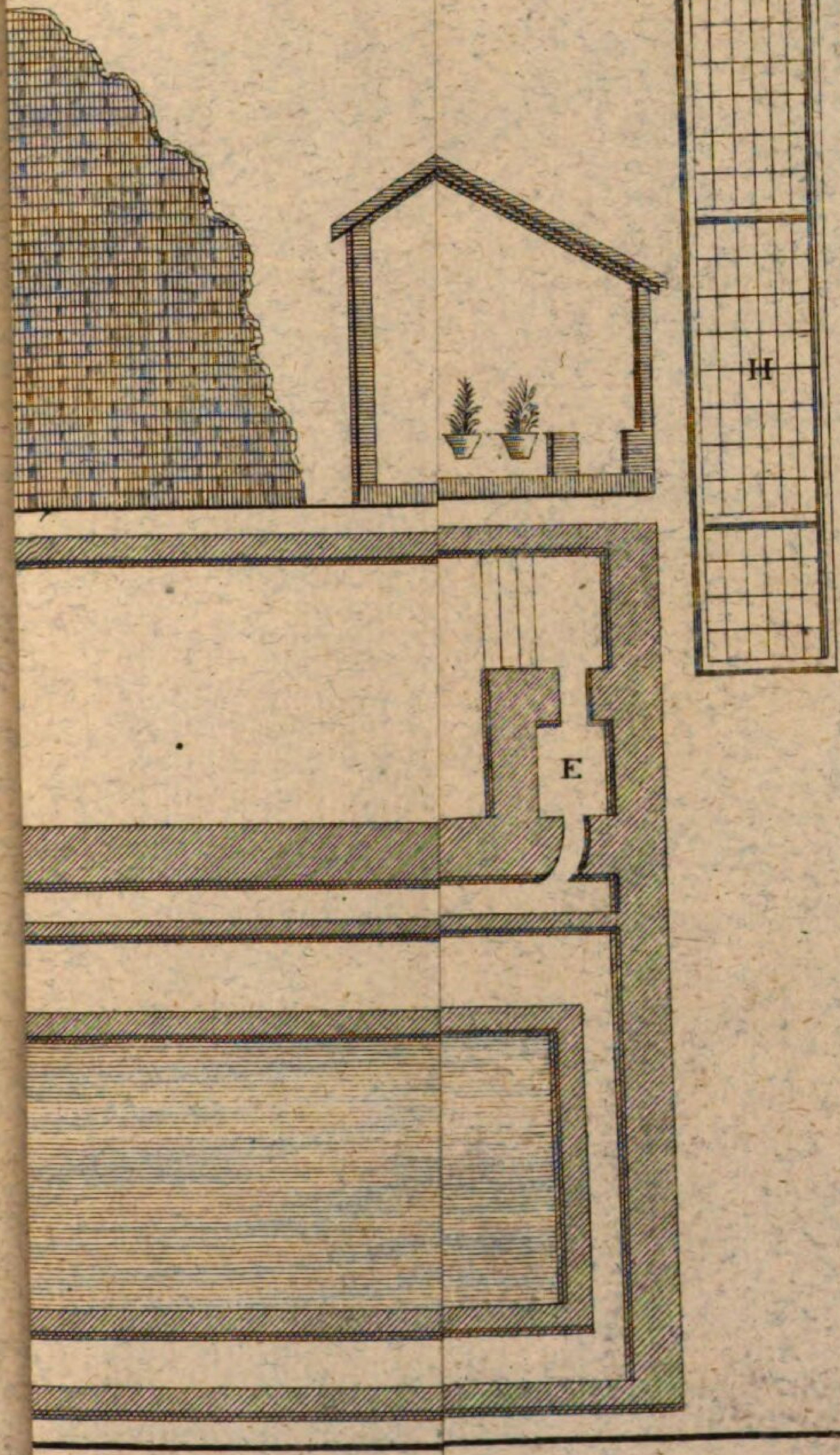
Druckfehler.

Druckfehler.

S. 25. Not. † Silene. S. 37. Z. 7. 3½ Fuß. S. 86. Not. Berberis. S. 91. Z. 10. ſtatt nicht erreicht, l. mit erreicht. S. 94. ſtatt καρ l. καδ' ſtatt εντευρεν l. εντευδεν. S. 98. Not. Z. 9. 8th Edit. S. 99. §. 6. Erdreihen. S. 103. §. 16. Z. 1. mag man. S. 105. §. 20. ſtatt Zeiter l. Zeiten. S. 111. Z. 1. 2. tragen kan.) S. 112. Z. 2. Lohe in der. S. 190. §. 2. Z. 2. von unten, l. und die größten. S. 243. Z. 4 nach Sp. Pl. 525. lis *& Mill. n.* 9. S. 244. Not. † Z. 1. l. alten Stöcke. S. 281. l. 3 bis 4 mahl ſchmal. S. 328. Z. 8. zu ſchützen. S. 341. n. 3. Z. 2. ſtatt brauer l. brauner. S. 369. Z. 3. nach Sp. Pl. 525. lis *& Mill n.* 5. S. 373. Z. 25. guten Wachsthum. S. 374. Z. 11. nichts rechts. S. 381. Nr. 2. Z. 8. *Mat.* med. S. 403. Z. 2. iſt nach * zu ſetzen: Fragaria, *Mill.* S. 408. §. 13. beynahe drey Zoll lang. Z. 10. in Töpfen gezogen. S. 421. §. 8. Z. 2. eines. S. 422. Z. 20. und die Pflanzen. S. 430. Nr. 1. Z. 2. l. *Fœniculum* foliis. S. 442. Not. ††. maturo. S. 467. Z. 11. von unten: auf jede 3½ Fuß. S. 479. §. 3. Z. 17. im Junius. S. 491. z. E. im Julius. S. 492. Z. 7. nach 490. iſt zu ſetzen: *& Mill. n.* 1. Z. 15. nach 490. l. *& Mill. n.* 2. S. 515. §. 2. Z. 15. l. umgebenen zuſammen gedrükten Capſeln. S. 524. Z. 3. von unten: über 40 Fuß. S. 534. Z. 3. ſubſinuatis. S. 538. Z. 8. l. *Mill. n.* 7. S. 610. §. 1. Z. 15. im Winter ſehr leicht. S. 618. Not. Z. 5. Petroſelinum. S. 665. Z. 3. Blätterſtiele. Z. 9. 4 Fuß hoch. S. 696. Z. 10. von unten: befallen zu werden. S. 699. §. 8. Z. 2. muß man im Februarius. S. 700. Z. 5. Conyophillon. S. 701. Z. 4. Linn. Sp. Pl. 232. S. 701. §. 1. Z. 11. beſetzte aufrecht ſtehende Blütenſtengel. Z. 15. und Julius. S. 703. Not. Z. 8. von unten: Forcing. S. 713. Z. 3. warmen leichten. S. 737. Z. 9. blühen im Junius. S. 743. Not *. folio. S. 751. Z. 2. von unten: im feuchten Boden. S. 763. Z. 7. Mill. n. 5. S. 775. Z. 4. von unten iſt gekerbtes wegzuſtreichen. S. 805. § 1. Z. 18. und krautartig. S. 808. §. 3. Z. 10. mit der Hacke S. 846. §. 5. Z. 4. nicht gepflückt werden. S. 866. Not. Z. 2. nach multipartitis fehlet *tomentoſis*. S. 895. Not. †. Ausg. von 1768. gehöret zu Note *.

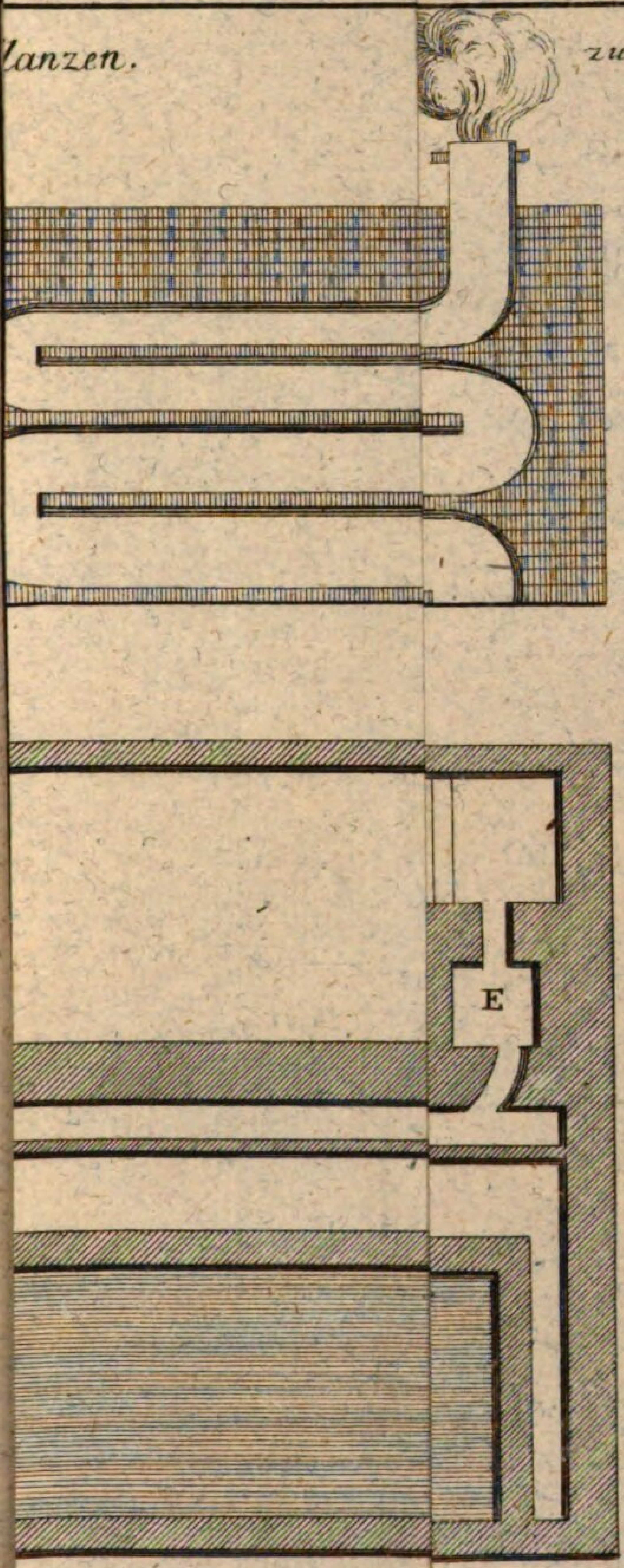
Tab. I.
zu Ananas §. 17. 20.

r tragbare Anan



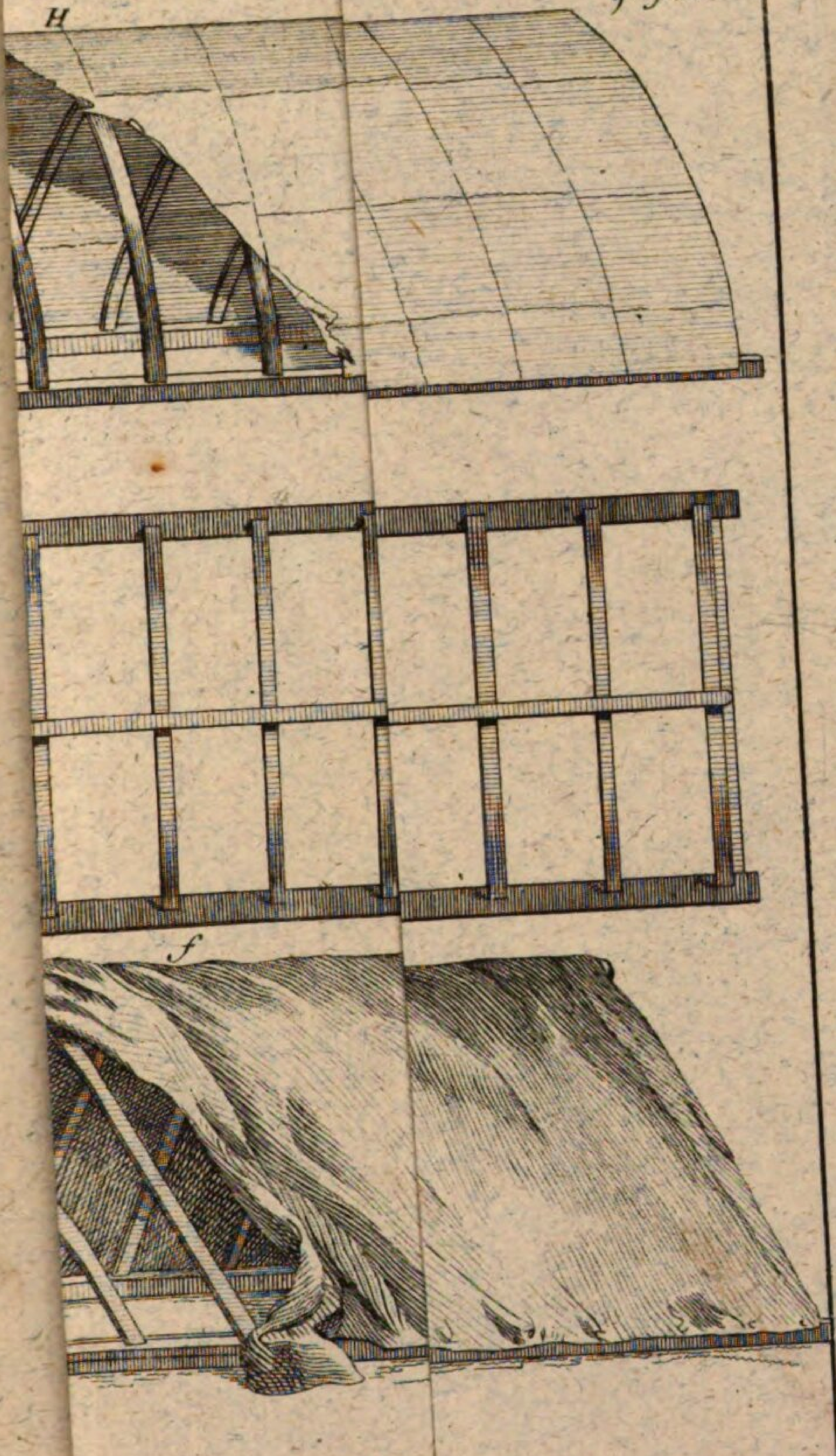
lanzen.

Tab. II.
zu Ananas
§. 18. 20.



Melonen auf freyen M

Tab. III.
zu Melone
§. 19. 20. 21.



BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Abercrombie, John, / Lueder, Franz Hermann Heinrich, / Miller, Philip,

Vollständige Anleitung zur Wartung aller in Europa bekannten Kü
chengartengewächse aus dem Englischen neu übersetzt, und mit botanischen
und practischen Anmerkungen erläutert

Lübeck 1780

Oecon. 3 a
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293479-7
VD18 11439602